

7789

య క్ష ప్ర శ్న లు

మహీధర ఆగస్టాహన్.



విశ్వసాహిత్యమాల, రాజమండ్రి

యక్షప్రశ్నలు

మహాభరత జగద్రోహణం.



శ్వసాహిత్యమాల, రాజమండ్రి.

YAKSHA PRASNALU.

By

M. Jagan Mohan Rao.

Avanti Press - Rajahmundry.

M. Jagan Mohan Rao,

Q. H. No. 75, E. G., Copies 500.

November 1947.

Price **1/8**

పీఠిక

చదువుకున్నవాళ్ళకు సాధారణంగా అన్ని విషయాలూ తెలిసివట్లే వుంటాయి. కాని నిత్యమూ మనం చూస్తూ అలవాటు పడడంవల్ల ప్రశ్నించవలసిన అవసరం రాని వెన్నో సంగతులు యిప్పటికీ యెంపిరికో విగూఢంగానే వుండిపోతుంటాయి. చిన్నపిల్లలు మాత్రం అప్పుడప్పుడు యిటువంటి చిక్కు ప్రశ్నల్ని అమాయకంగా వేస్తూంటారు.

ప్రతి వస్తువునూ అర్థం చేసుకొనే విధానంలో రెండు దృక్కోణాలనుంచి చూడవచ్చును. ఉదాహరణకు చూడండి: ఆవువో, అరటి చెట్టునో గూర్చి పాఠాల్లోగాని సంభాషణలోగాని మనం పిల్లలలో కిలుగజేసే దృష్టి శాస్త్రీయమైనది గాదు. ఆవు మొదలైనవాటిని పరమపదయాలపైన భగవంతుడు మానివులకోసమే సృష్టించేదని చెప్పడం ఎంతవరకూ శాస్త్రీయమన్నదే ప్రశ్న: నిప్పునూ నీటిని దేవతలుగా చెప్పడం, అవంటే వాళ్ళ లేతమనస్సుల్లో భయాన్ని కలిగించడం ఎంతవరకూ వివేకితమైనవి: దుస్తుల్లో, తిండిలో, అలవాట్లలో, ఆచారాల్లో మనం నేడు అనుసరిస్తున్నదే ప్రవనిర్దిష్టమనీ, ఎప్పుడూ యిట్లాగే వుంటుందనీ, యితరుల వేమంత మంచివి గావనీ యెవరికి వారే అనుకుంటారు: ఇట్లాగే పిల్లలు సహజమైన కుతూహలంతో వేసే ప్రశ్నలకి వాళ్ళని కనకడమో లేదా తప్పు సమాదానాలు చేప్పడమో చేస్తుంటారు. అట్లాగాక శిశుప్రాయాస్తుంచి మన సరిసర వస్తువుల్ని గురించి దౌర్భాగ్య పరిణామశీలమైన శాస్త్రీయదృష్టిని కలుగజేయవలెను. అదికూడా అతిసులభంగా శాస్త్రీయపదార్థి వుపయోగించకుండా చిన్నకథలుగా చెప్పి వాళ్ళ మనస్సుల్లో హక్తుకునేటట్లు చేయాలి. ఈదృక్పథం ఒకపారి కలుగజేసేమూ తర్వాత జీవితమే మారిపోతుంది. మూర్ఖుడవాలా, మతం పేరుతో చెలామణి అయే పిచ్చి ఆశిప్రాయాలు, ఆచారపు ముసుగులో వున్న అవకతవకలా గూడుకట్టుతుంది ప్రజల మనస్సుల్లో స్థిరనివాసం యేర్పరచుకుని వున్నాయి. వాటిని పిల్లల మనస్సుల్లోనుంచి పెరికివేయ ప్రయత్నించాలి. అప్పుడే మన సహజం శాస్త్రీయమైన, ప్రజాశాంత్రోచితమైన భావాల్ని అభ్యసించి, పురోగమనం చేయగలుగుతుంది.

తెపుదామనుకున్నా వాళ్ళమ్మకి యేపుస్తకంలోనూ వీటికి సమాధానం దొరకదాయెను :

ఒరోజు మామూలుగా ప్రొద్దుటే పొయ్యివెలిగించి దేగిసా పెట్టి వీళ్ళు పోస్తూంది. వాళ్ళమ్మ, సుశీల, చిన్నపుల్లలు వెలిగిస్తూకూచుంది. వీళ్ళు చింది పొయిలోపడి మంటలరిపోయింది. ఒకటేపొగ. ఉక్కిరి విక్కిరి అవుతూ, వాళ్ళమ్మ పొయి ఊది మండించాలని యత్నిస్తూంది. సుశీల యదంతాచూస్తూనేవుంది.

“అమ్మా ! మంట యెందుకేలరిపోయింది ?”

“వీళ్ళు పడ్డాయమ్మా ! అందుకని అరిపోయింది”

“వీళ్ళుపడితే మంట యెందుకేలరిపోవడం ?”

“తడిగా, చల్లగా వుంటాయికదూ, మరి !”

“కిరసనాయిలుమాత్రం తడిగా, చల్లగా వుండదా ? మొన్న బాబయ్య ‘స్వపు’ వెలిగించేటప్పుడు చూసేను. స్పిరిట్ తో వెలిగించేదు. అది వీళ్ళకంటే యెంతో చల్లగా, తడిగా వుంది !”

ఈ ప్రశ్న సాధారణంగా కనిపించినా జవాబుచెప్పడం చాలాకష్టం. వాళ్ళమ్మకూడా యీ ప్రశ్నల వర్షానికి అగలేకపోయింది.

“అబ్బా ! ఊరుకోవే ! యక్షప్రశ్నలు వెయ్యక.”

సుశీల మళ్ళీ అందుకుంది : “యక్షప్రశ్నలంటే యేమిటేఅమ్మా ?”

సూర్యం ఆక్కడే కూచుని పళ్లతోముకుంటూన్నాడు. సుశీల ప్రశ్నలకి సమాధానాలు చెప్పడం సూర్యానికి అలవాటే. నవ్వుతూ అన్నాడు :

“ఒదివా ! అన్నీ యక్షప్రశ్నలే ? పిల్లలు అడిగేవాటికి తప్పకందా సమాధానం చెప్పాలి. వాళ్లు పెద్దవాళ్లే. నుంచి....”

“అబ్బబ్బా : దీనిప్రశ్నలకి సమాధానం యెవరు చెప్పగలరు : ముసీలా : వెళ్లవే, మీ సూర్యంబాబయ్య చెప్పతాడు. నీకు.”

ఈ ప్రశ్నలన్నిటికీ సులభంగా తెలిసేలా సూర్యం జవాబులు చెప్పకూర్చాడు. సుహాసా, సరోజినీలుకూడా వచ్చి కూర్చుని యెంతో ఆనందంగా వింటున్నారు. సోలీ అంతావిని.—

“అమ్మ యక్షప్రశ్నలంటుందేమిటి. బాబయ్యా?”

“అదో కథ : రాత్రి చెప్పతానులే. జ్ఞాపకంచెయ్యి.”

ఇదీ కథ : మీరూ యీ ప్రశ్నలకి సమాధానాలు వినాలనుకుంటున్నారని నాకు తెలుసు : చెప్పతాగా, తొందరపడకండి. ఇంకా యిట్లాటి ప్రశ్నలు యెన్నోవున్నాయి : అతి సులభంగా, సామాన్యంగా కవి పిస్తాయి. కాని, అవి అట్లా యెందుకు జరుగుతాయో యెవరూ ఆరో చించేవాళ్లే వుండరు. పైగా యక్షప్రశ్నలంటూ కనురుతాడు, పిల్లలడిగితే!

ఎవరేనా రాస్తే అవిరియంత్రాలు, తెలిపోనులు, విమానాలు,— యిట్లాటి పెద్దపంగుతులు రాస్తారుగాని, తడికత్తెల్నించి పొగ యెందుకు వస్తుందో : కిరోసిన్ దీపం యెందుకు మవిపారుతుందో : బంగాళా దుంపలు వేచితే పెచ్చుయెందుకు కడుతుందో : మండే కత్తెలు ‘చిటపట’ మని యెందుకంటాయో,— వీటివిగూర్చి రాస్తారేమిటి గ్రంథాల్లో :

ఈలాంటి యక్షప్రశ్న లన్నిటికీ ఒకేపుస్తకంలో వుండవు జవాబులు : ఎన్నో విజ్ఞానశాస్త్రాలు, ఎన్నోగ్రంథాలు చదివితేనేగాని వీటికి సమాధానం సరిగాచెప్పనేలేము. అట్లాంటపుడు, యీలాంటి యక్ష ప్రశ్నలు లక్షలున్నాయగదా : వాటన్నిటికీ సమాధానం చెప్పాలంటే....

ఇంతెందుకూ : మనయింట్లోనే విత్యం వాడుకునే వస్తువులెన్నో వున్నాయి. వాటన్నిటివిగూర్చి, ఎందుకు : ఎప్పుడు : అంటూ ప్రశ్నలు ప్రారంభిస్తే అసాధ్యమే మరి :

సుహాసకి కుట్టుపవంటే యెంతో సరదా. కత్తెర, చాకు, సూది.- యీ సామగ్రి యెప్పుడూ ఆమెపెట్టిలో హాజరుగా వుంటాయి— ఇవి యెప్పుడు వుట్టేయి ? దేనితో చేసేరు ? చెప్పుకోండి. చూదాం ?

మనం పుస్తకాల్లో చదువుతుంటాం.- తెలిపోతా ఫలానావారు ఫలానా సంవత్సరంలో కనిపెట్టేరు; ఎలక్ట్రిక్ దీపం ఫలానావారు ఫలానా సంవత్సరంలో; ఆవిరియంత్రం ఫలానావారు:... యిట్లాగే యెన్నో. కావి మనయింట్లో నిత్యం వాడుకొనే అనేకవస్తువులు, అద్దం, సవ్వు, బట్టలు,- యివి యెవరు, యెప్పుడు, యెట్లాకనిపెట్టేరో చెప్పుకోమనండి !

మనం రోజూ భోజనంలో మిరపకాయలు, బంగాళాదుంపలు ఎప్పటినుంచి వాడుతున్నామో ? అన్నిటికంటెనూ ముఖ్యావసరంగా కనిపిస్తున్న కాఫీ, టీ, పొగాకు, నల్లమందు.- యిత్యాదులు యెక్కణ్ణుంచి, యెప్పుడు మనదేశానికి దండయాత్ర వచ్చేయో ? చెప్పుకోండి, చూదాం:

ఉత్తర ధృవప్రాంతానికి, ఆమెజాన్ అరణ్యాల్లోకి, ఆఫ్రికా యెడారుల్లోకి, హిమాలయ పర్వత శిఖరానికి వెళ్ళి, అక్కడ కనిపెట్టిన వాటివిగూర్చి యెన్నో పుస్తకాలు రాస్తున్నారు. కావి మనయింట్లోనే, యెన్నోవిషయాలు, యెన్నోవస్తువులు పరిశోధించవలసిన వున్నాయని, వాల్లవిగూర్చిన సమగ్ర విజ్ఞానం మన వద్దలకివ్వాలనీ యెవ్వరూ అనుకోనైనా లేదు :

య క్ష ప్ర శ్నలు

ఆ దోజరాత్రి తోజనాంయేక పిల్లలంతా సూర్యండుట్టూ చేరేడు. వాళ్ళు మరిచిపోనేలేదు. యక్షప్రశ్నల్ని గూర్చిన కథ చెపుతానన్నాడవి : సుకీలకి తొందరగా వినాంవి వుంది.

“బాబయ్యా ! కథ చెపుతానన్నావుకాదూ : చెప్పుమరి !”

“చెపుతానుకాదూ : మీరు పాండవుల కథ విన్నారా : లేదా : చెప్పండి. ముందు”

“ఓ ! మాపాతంపు స్త్రీల్లో యెన్నో కథలు దారతంలోవి చదివేం.”

“ఐతే సరే. ఈకథకూడా దారతంలోదే.”

అంటూ అరణ్యవర్చంలో, సప్తమాత్యాసంలోవి పాండవుల అరణ్యవాస కథంతా చెప్పేడు. యక్షుడు ప్రశ్నలువేయడం, వాటికి సమారానాలు చెప్పలేక సహదేవుడు, నకులుడు, అర్జునుడు, భీముడు ఓడి పోవడం, చివరకి చంకరాజు ఆప్రశ్నలకి సరిగా సమారానాలు చెప్పి, యక్షునిమెప్పించి, మంచిసీటిని త్రాగడం వగైరా గాథంతా చెప్పేడు. ఇంతసేపూ కథవింటూ యెవరూ మాటాడనైనలేదు.

“అయ్యోక్షుడు అడిగిన ప్రశ్నలేమిటో చెప్పనేలేడు !” అంది సుకీల.

“ఆ ప్రశ్నలు చాలావున్నాయి. మరి.”

“అవి చెప్పకపోతే యీకథ యెందుకేమిటి !” అంది, విరుత్తాహంగా, సుకీల. సుహాస, సచోజివి కూడా చెప్పితిరాల్సిందేనవి వట్టు బట్టేరు. ఇంక తప్పలేదు, సూర్యానికి.

“యక్షుడు అడిగిన ప్రశ్నలు యివి. సూర్యుణ్ణి యెవరు నడిపిస్తారు : సూర్యుని చుట్టూ కొరిచి వుండేవాళ్లేవరు : అతడు ఆస్త్ర మించడం యెవరివల్ల : సూర్యుని కారాకరూతమైనదేది : ధర్మరాజు

జవాబులు యిచ్చేడు; సూర్యుని బ్రహ్మనదుపుతాడు; సూర్యునిచుట్టూ ముక్కంటిదేవతలు గొలిచితిరుగుతారు; యమధర్మరాజువల్ల సూర్యుడస్తమిస్తాడు. ఆతనికి ఆధారం సత్యం."

"ఇదేమిటి? ఆప్రశ్నలూ బాగానే పున్నాయి, జవాబు లంతకన్నా బాగున్నాయే!" అంది సుహాస.

"ఓస్! ఇవేనాయేమిటి యక్షప్రశ్నలు!" అన్నారు సుశీలా, సరోజినీ.

"మీరు యెందుకట్లా అంటున్నారో నాకు తెలుసు. కాని మీరనుకుంటున్నంత తెలివితక్కువవాళ్లుగారు. యక్షుడూ, ధర్మరాజూ; ఈ రోజుల్లో వాచకపుస్తకాల్లో సూర్యుడు, బ్రాహ్మీ, వీటినిగూర్చి రాసేరు గదా! ధర్మరాజుకీ వాళ్లకీ యీమాత్రం తెలియదా? అని. ఒహూ ప్రాచీన కాలాన్నుంచి మన పూర్వులు యెన్నో సంగతులు తెలుసుకొని, చూడబెట్టిన విజ్ఞానం అంతా యీరోజున చిన్నపిల్లలకి కూడా అందుబాటులో వుంది. అట్లాగని పూర్వులు తెలివితక్కువ వాళ్లని అనుకోకండి. ఆరోజులనాటి పరిస్థితుల్లో రెలిపై నవాళ్లు ఒక్కక్కటిగా యెన్నో సంగతులు కనిపెడుతూ వచ్చేరు."

"నాకేమీ సచ్చలేమనుమీ, యక్షప్రశ్నలకి జవాబులు. తప్పు చెప్పడంకంటే ఊహకోడం మంచిదిగామా?" అంది సుహాస.

"మీకే తెలుస్తుంది. యందులోకిటును. ఈచేక యక్షనిప్రశ్నలు వింటే నవ్వుపెట్టాలదా? సుశీలచేసే ప్రశ్నల్ని వాళ్ల అమ్మ యక్షప్రశ్నలంటూందా? వీటికీ జవాబు చెప్తామనుకోండి. ఇంకాకొన్ని ప్రశ్నలకి యెంతో తెలివైనవాళ్లుకూడా యీరోజుల్లో జవాబు చెప్పలేకపోతున్నారు. ఇట్లాగే వుంటుంది. నేటి యక్షప్రశ్న చేపటికి చొప్పువంటు ప్రశ్న!"

"చొప్పువంటు ప్రశ్నేమిటి. బాబయ్యా!" అంది సరోజి.

"చొప్పువంటు రెండు వాయిదంటుంది కదూ. అంత పొడుగుగటి

దంటూ అవుదూడ కడుపులో యెట్లా వచ్చిందీ అని అడిగేకట ఓపిల్ల వాడు. వాళ్ల మాష్టరు వేళాకోళం చేసేరిట. తెలివితక్కువకి : కాని అసలు వాడడిగిన ప్రశ్నకి సరిగ్గా జవాబు చెప్పనేలేదు. పైగా అప్రశ్నని తెలివితక్కువ ప్రశ్నకింద జమకట్టి, 'చొప్పదంటుప్రశ్న' అంటూ సామెతక్రింద చేసేడు :

“మాపాతపుస్తకంలో ఆపు కీర్తకోకాన్ని గూర్చి రాసేరు. చొప్పదంటుని అవుదూడ యెట్లా నమిలి మ్రుంగి జీర్ణించుకుంటుందో మామ తెలుసులే :” అంది సుశీల.

“కళ్ళుమూసుకోకుండా నిద్రపోయేది ఏది : పుట్టినా చేరినంలేనిది ఏది : హిపంతంతా పుండి హృదయంలేనిదేది : గారికంటే వేగం గలదేది : అన్నాడు మల్లీ యజ్ఞుడు. చేప, గ్రుడ్డు, రాతిచొమ్మ, మనస్సు అన్నాడు చర్మరాజు. తరిపోవువానికి, లోగపీడితునికి, గృహస్థుకీ, చనిపోయినవానికీ బంపిస్తారెవ్వ : రవి మల్లీ ప్రశ్నకి సార్థము (సరుకులు మోసికొనిపోవు పెత్తికలగుంపు) వైద్యుడు. మంచితార్థ్య, చేసిన మంచిపనులు అని జవాబిచ్చేడు. మనుష్యవేదిత్యజించిదే సర్వ జనసమ్మతుడు, దుఃఖిహితుడు, భనవంతుడు, సౌఖ్యవంతుడూ అవుతారు : అన్నప్రశ్నకి గర్వం, కోపం, లోభం, ఆశ యివి ఏదిలితే మానవుడు జనప్రియుడు, దుఃఖిహితుడు, భనవంతుడు, సుఖీ అవుతాడన్నాడు, భర్మజుడు.

ఇట్లే యెన్నెన్నో ప్రశ్నలకి జవాబులు చెప్పేడు భర్మరాజు. కొన్ని ప్రశ్నలూ, జవాబులూ అసందర్భంగా రచించినా, కొన్ని మాత్రం విశేషలోకానుభవాన్ని తెలుపుతాయి. మీరూ చారిత్రం చదవండి, అందులో వేటికి జవాబు రీయగలరో ప్రయత్నించి తెలుసుకోండి.”

“ఓ, చదువుతాముగానీ : ప్రశ్న తెలివితక్కువగా వేయకపోతే సరి, జవాబు చెప్పగలం.”

“సరే యీవేళ కింక విద్రవించి. రేపు యెంతో మంచికథ చెప్పా. లక్ష యక్షప్రశ్నలకి జవాబులు తెలుసుకుందురుగాని.”

ఆరాత్రి వాళ్లు విద్రలోకూడా యక్షప్రశ్నల్ని గూర్చే కలవరించేరు; మరునాడుదయమే లేచి, పిల్లలంతా “నేను ముందు!” “నేను ముందు!” అంటూ పళ్లు తోముకుని, స్నానంచేసి, చర్మితివి, బట్టలు కట్టుకుని తయారయ్యేరు. వాళ్లబాబాయ్ యీవిషయంలో కొంచెం వెనకబడక తప్పిందిగాదు. ఎట్లా గైతేనేం కాప్పేవద్దో సూర్యం బాబాయిని లొక్కొచ్చి కూచోబెట్టేరు. ముందు కథకి.

సూర్యం ప్రారంభించేడు. కదాక్రమం.

“మీరు శ్రద్ధగా వినాలి. ఏమేనా సందేహం వస్తే కాగితంమీద రాసుకోండి. ఆఖరున మీమీ సందేహాలు తీరుస్తా.”

గృహ పరిశోధన

ఏ సూతవప్రదేశాన్నో కవిపెట్టడానికి వెళ్లేవాళ్లు యెంతో జాగ్రతగా కావల్సిన సాధవసామగ్రి లెక్క ప్రకారంగా తీసుకువివ్వాలి. కాని, మనకి యిట్లాటి సాధనలేమీ అక్కర్లేదు. దారి తప్పుతామనే భయమూలేదు; మనయింట్లో ఆనేక వస్తువుల్ని పరిశోధించాల్సిన వున్నాయి. ఇది ఒక వరుసలో చేయాలి. ప్రపంచభూగోళం వదిలేదు కాదూ; మనయింటి జాగ్రపే చెప్పనా? దాపిడి, చదువుకొనే గది, పడక గది, వంటయిల్లు, భోజనాలగది, స్నానాలగది. ఇంతేగాదూ.

చదువులగదిలో మనం చేయాల్సిన పరిశోధన ముందుముందు సాగిద్దాం. ప్రస్తుతం మనం ఒక క్రమంలో పోవాలి. ఉదయాన్నే మనం ముందుగా స్నానాలగదితో దినచర్య ప్రారంభిస్తాం గదా. మన పరిశోధనా అక్కణ్ణించే ప్రారంభిద్దాం.

స్నాన గృహం

ఈ గదిలోని సామగ్రిలో ముఖ్యమైనది నీటికళాయి. దించెలు, చెంబులు, సబ్బులు, కుంకుడు, సీకాయ, తెల్లటి రుందుగుడ్డ ఇంతే.

ఇప్పుడు నీటికళాయిలు లేని పట్టణాలు అరుదు. పట్టణాల్లో ప్రతి ఒక్కరూ సగటున రోజుకి పదిపన్నెండు దించెలు నీటిని వారు తాడు. పూర్వకాలంలో పరిస్థితులుచేరు. గ్రామాలన్నీ సరోవర తీరాల్లోనో, నదీతీరాల్లోనో కట్టుకొనేవారు. అక్కడైనా నీళ్లదగ్గరికి మనుష్యులు వెళ్లవలసిందేకాని నీరు మనుష్యుల దగ్గరికి వచ్చేదికాదు. ఇది వేసవి కాలంలో సమయ, చెరువులు యెండిపోతే చాల దానివడేవారు. స్నానాలు చేయడం, బట్టలుతరిచడం, యిల్లా వాకిలి తడిపడం,--యీవనులన్నిటికీ యెంతోనీరు కావాలిగదా? ప్రవృత్తి సారథ్యాలేని గ్రామాలప్రజలు నీటిపై యెంతో యెక్కిడి పడ్డట్లు వచ్చేది. నూలుయిండేదిగాని గ్రామం అంతకీ ఒకటే. అక్కడక్కడ చారువులు, చెరువులు, తటాకాలుకూడా క్రమంగా మానవులు త్రవ్వకొన నాంపించేరు. మనదేశం టెన్లదేశం. అతి ప్రాచీనకాలంనుంచీ చీటితోనే స్నానంచేసే అలవాటు నునది. పనిపాటులు చేసికొనే పైతాంగంకూడా రోజూ ఒక్కసారైనా స్నానం చేస్తారు. నేటికి 7000 సంవత్సరాలక్రిందటి హరిప్ప, మొహెంజోదారో పట్టణ శిథిలాల్లో స్నానగృహాలు, నీటిరొట్లు, జలదారులు త్రవ్వ కను గొన్నారంటేనూ, మన ప్రాచీన వాఙ్మయంలో స్నాన పద్ధతులు వర్ణించ దాన్నిబట్టి, మనదేశంలో స్నానంచేయడం ఏమంత అశ్రుర్యకరమైనది గాదని తెలుస్తున్నది.

ప్రపంచంఅంటే మనదేశమేకాదుగా, మరి, యూరోపుఖండంలో మానవులు 300 యేళ్లక్రిందట స్నానమే చేసేవాళ్లుగాదు. కొద్దిమంది జరుగుదాటున్నవాళ్లు సంవత్సరానికి ఒకటి రెండుసార్లు స్నానంచేసి,

తమ పరిశుభ్రతనుగూర్చి గర్వపడేవాళ్లు : సాపం. అది వాళ్లతప్పుగాదు. శీతలదేశం గావటంవల్ల వాళ్ల అరివాటుఅది. ఇంగ్లాండుదేశపు రాణి ఒకతె తన దీర్ఘజీవితంలో రెండేసార్లు స్నానంచేసిందట : పుట్టినపుడొక సారీ. చనిపోయినతర్వాత రెండోసారీ : ప్రాంసుదేశపు రాజుల పడక గదుల్లో పెద్దపెద్ద పందిరిమంచాలుండీవిట. వాటిమీద ప్రక్కపరవడానికి. దోచుతెరులు సర్దడానికి ఓపెద్ద బాబాకర్రలాటిది అవసరమయేదిట : నాలుగు పెద్దస్థంభాలమీద పందిరి : స్థంభాలకు బంగారునీరు; పందిరిమీద చిర్రవిచిర్రపుతెరలు; రత్నకంబళ్లు; పరుపులు, దిండ్లు బారీసులు, యీ సరంజామా అంతావుండేది కాని చేతులు కడుక్కునేందుకు ఓచిన్న నీటి పల్లెపైవా యేమూలా కనిపించేదిగాదు : రోజూ సేవకుడు ఉదయాన్నే తడి తుండుగుడ్డ పల్లెంలోపెట్టి తెస్తే రాజుగారు యెట్లాగో కాస్త ముఖం చేతులు తుడుచుకునేవారట : అంతే :

బట్టలుతకడానికి వాళ్లకి నీళ్లకుక్కుపగా అవసరంలేదు. యూరోపు దేశాల్లో ప్రత్తిపండదు. నూలుబట్టలు అప్పుటాపంగావుండేవి. ఉన్నిబట్టలూ, చర్మాలూ దరించేవాళ్ళు. వాటిని చిరిగి, పీరికరైపోయేదాకా కట్టుకోడమేగాని ఉతకిరు. రాజులూ, జమీందార్లునూత్రం మనదేశాన్నుంచి తీసికెళ్లిన ప్రత్తిగుడ్డల్ని దోలెమి డబ్బిచ్చి కొనుక్కుని అప్పుటాపంగా దరించేవారు. పూర్వకాలంలో యూరోపియను యాత్రికుడొకడు మన దేశానికివచ్చి వెళ్లేక ప్రత్తినిగూర్చి “హిందూదేశంలో ఒకచెట్టువుంది. దానిచివర చిన్నిగొట్టెలు కాస్తాయి. వాటిఉన్ని తెల్లగా, బహుమృదువుగా, సన్నటి యేపెరితో వుంటుంది. దానితో పల్చనిబట్టలు తయారుచేస్తారు.” అనిరాసేడు : యూరోపియనులు తరుచుగా దుస్తులు మార్చడం యీ మధ్యనే అరివాటు చేసేరు. ఈఅరివాలై 200 సంవత్సరాలు దాటనేలేదు. జేబురుమాళ్ళు వాడడం ఆరంభమై 300 యేళ్లే అయింది : ఆలంకార

వికీ, దానికి తావత్రయ వదేవారేగాని దేహపారిశుభ్రతవిషయమై వాళ్ల కంతగా పట్టంపులేదు.

మనదేశానికి, యూరోపుదేశీయులకూ యీవిషయంలో పోలికయే లేదు. శీతోష్ణాదిపరిస్థితులువేరు. అంతేగాక వేలకొంది సంవత్సరాలక్రిందటే మనదేశం నాగరికతతో వర్ణిల్లేది. యూరోపు చరిత్ర యిటీవలే 2, 3 వేలసంవత్సరాలనుంచే ప్రారంభమైంది.

రాజధననాల్లాని రావడామందాల పందిరిమీది అలంకార వస్త్రాలు కేవలం అందానికేగాక పైనుంచి పురుగుబుట్టూ పడకుండాకూడా ఉపయోగించేవి. అయితేనేం, వీటి మురుదిల్లానే తేళ్లవీ, జెయిర్నీ మించిన నల్లులూ, పేటా పొంపంపొంగా వర్ణిల్లుతుండేవి! ఇవీ అనాటి రావడామందాల రాజవైభవం!

ఇంక పట్టదాల పారిశుభ్రతకూడా అంతరించాత్రంగానే వుండేది. మురుగుపోయే సౌకర్యాల లేకపోవడంవల్ల ఓమలన్నీ చెత్తాచెదారం, మురికితో నిండివుండేవి. ప్రతి యింట్లోంచీ మురికి నీరు వీరుల్లానే పారబోసేవారు. ఆదిమెర్లిగా ప్రవహించి, పీదులనువ్వి కాలపగా యేర్పడి, తన సుగంధాన్ని నాలుగు దిశలకీ పంపిస్తూండేది. ఓమల్లో నడిచేవాళ్లకి యీసుగంధమేగాని యే యిల్లాలో యింట్లోంచి పారబోసిన కుళ్లునీళ్లు స్నానం చేయాలన్న యోగ్యతకూడా కలిగేది!

అపరిశుభ్రతకితోడు ఆజ్ఞానం. ఈ రోజుల్లోకివరకే ప్రజలకి సామాన్య విజ్ఞానంకూడా అందడానికి అవకాశంవుండేదిరాదు. పరివిగా విజృంభించిన వ్యాధులకి ఎట్టడాలేగాక జనపదాలుకూడా బలియైపోయేవి. మఱుచి, ప్లేగు, కలరా యిల్లాటివాటితో ప్రతి శతాబ్దంలోనూ దేశాలకి దేశాలే విర్యానుష్యమైపోయేవి. కొద్ది హెచ్చుతగ్గులతో యీ పరిస్థితులే మనదేశంలోనూ వుండేవి. పుట్టినవారిలో సగంపైగా పెద్దవాళ్ళు గాకుండానే చనిపోయేవారు. బ్రిటిష్సామ్రాజ్య దోపిడీక్రింద నీరసించిపోయిన

మనదేశంలో నేడుకూడా శిశుమరజాల సంఖ్య అంత హెచ్చుగా వుండి వుండదు. అంగపై కల్యంగలవాళ్లు యావకులూ ప్రతిచోటా కొల్లలుగా కనిపించేవారు.

ఈ వ్యాధిల్ని దేశతలు పంపుతారని ప్రజల్లో మూఢ నమ్మకాలు వ్యాపించివుంచేవి. నేడుకూడా మనం పెద్దపెద్ద పట్టణాల్లో మఱుచి, కలరా పెచ్చినపుడు అమ్మవారిజాతర్లు చూస్తూంటాం. యూరోపులో మాత్రం గత 200 యేళ్లలోనూ పరిస్థితులు మారినాయి. వ్యక్తిపారిశుధ్యత, పట్టణారోగ్యం, వైద్యసాహాయం, శాస్త్రీయవిజ్ఞానం అభివృద్ధిచొంది అక్కడి మరణసంఖ్య చాలా తగ్గిపోయింది. మనదేశంలో మాత్రం యింకా బ్రిటిష్ ప్రభుత్వపు చల్లని పాలనక్రింద రోగాలు, అజ్ఞానం నిలిచివున్నాయి.

మానవజాతి చరిత్రలో యుద్ధాలపల్ల చనిపోయినవాళ్ళకంటే రోగాలచేత చనిపోయినవాళ్లేయిన్నో రెడైక్కుప. ఆరుపంటి రోగాలు రాకుండా చేయాలంటే, ప్రజల నారోగ్యపంపుల్నిగా చేయాలంటే ముఖ్యమైనదేదీ ?

పరిశుభ్రతను తెలిసికోవడమే. రోగం వచ్చేక మంచువేయడం కంటే రోగాల్నిరాకుండా చేయడమే మంచిది. మన చేహాలనూ, యిళ్ళనూ, పరిసరాలనూ శుభ్రంగా వుంచుకొంటే చాలవరకు రోగాలు దరిచేసేలేవు.

పరిశుభ్రతను కాపాడే ప్రథమసాధనం నీరు. స్నానం చేయడానికి, బట్టలుతుకడానికి, యిళ్ళు కడగడానికి, అన్నిటికీ నీరు కావాలి. నదులు, చెరువులు, దిగుడుబావులు, నూతులు.- యివన్నీ మనకు కావాల్సిన యీ నీటిని యిస్తున్నాయి. ప్రకృతిమూల ప్రసాదించిన యీ హితకార్యాల్ని మానవు దభివృద్ధిచేసుకుని ఉపయోగించుకుంటున్నాడు.

ఒక్క నీరుంటేనే మురికి పోదు. మురికిని కడగడానికి యేదో మరుగుపచ్చే పెస్తువు. ఇరం అవసరం. సీకాయ, తుంకుడుకాయ. మొదలైన వెన్నో మనం చికికాలంగా వాడుకుంటున్నాం. చోడు, అరటి బూడిద మొదలైనవాటిని బట్టలతడిటానికి ఉపయోగిస్తుండేనట్లు, వేరు వేరు దేశాల్లో వేరువేరు పెస్తువుల్ని మానవులుపయోగించేవాళ్ళు.

సబ్బులవాదకం ఆమెల్లోకి పెచ్చిన దిటీవలనే. సబ్బులంటే మనం గట్టి దిక్కల్నే యెరుగుదుం. ఇవిగారి ప్రవచనంలోవుంది. మరుగు తెప్పించే సబ్బులున్నాయి. మనదేశంలోచూడ సబ్బులు ప్రస్తుతహాసంలో గాక ప్రవచనంలో వెయ్యిసంవత్సరాలకి పూర్వమే వినిపెట్టేరు. అవి కేవలం కొద్దిమంది పైమ్యలే పుపయోగించేవారు. ప్రజాసామాన్యవి రండువాటులో, వాడుకలోకి 'సబ్బు' అనేది రావడం ప్రాంతంపై 200 సంవత్సరాలైంది.

మురికి యెట్లా పోయింది ?

ప్రవాహంలో చిన్నచిన్న జల్లులు. అకులు కొట్టుకుపోవడం చూసేరుకాదా ? పెద్దం కురిసి వెలసేరి యిక్కు, పీడులూ, రోడ్లూ పరి శుభ్రంగా తుడిచిపెట్టుండడా ? అట్లే నీళ్ళలో నీ మురికిదేతుల్ని ముంచి చూడు. కొంత మురికి కరిగినా, యింకా చాలాభాగం అట్టే పుంటుంది. దానిని పోగొట్టాలంటే తెంచుదేతులూ దాగా ఉద్ధరి. అంటే మురికిని నరిచాలి. లేదా గోకివేయాలన్నమాట.

బట్టలు పుతకటంలోని కదాస్యంబూడా యిదే ఊరిభే నీళ్ళలో మురికిబట్టలు ముంచుతే చాలదు. వాటిని దాగా ఉప్పుగిందాలి. ఉతకాలి. మురికిని యీ విధానంద్వారా పైకి వెడలించిన తర్వాత నీరు దానిని కొట్టి పారేస్తుంది.

నురుగు యేంచేస్తుంది ?

మురికి బహుసూక్ష్మరూపంలో వుంటే గాని, జిడ్డు, మసి మొదలైనవిగాని నీళ్ళుపోసి యెంతరుద్దినా పోదు ఎందుచేత ? మసి అంటే యేమిటి ? చిన్నచిన్న కర్చన అణువుల్నే (కార్బన్) మసి అంటాం, మామూలుబాషలో. ఇవి యెందుకు వదలవు ? ఈ అణువుల అంచులు ఎంతో గరుకుగానూ, బహు పడుసుగానూ వుంటాయి. అందుచేత నవి మన చర్మంలోకిగాని, యితరపెస్తువులకిగాని గుచ్చుకుని, కరచి పట్టుకుంటాయి. దీనిని పదల్చాలంటే సబ్బును ఉపయోగిస్తాం. లేదా మరుగుపచ్చే కుంకుడుకాయనైనా ఉపయోగించాలి.

సబ్బు తీసికొని, నీరుపోసి చేతులు బాగా రుద్దుతావు. మరుగు పస్తుంది. ఆ నురుగే యీమసి అణువుల్ని పట్టుకుని లాక్కొస్తుంది. ఇవి యెట్లా జరుగుతుందన్నా? అలోచించండి.

ఎట్లాంటి సబ్బు మురికిని బాగా పడలగొడుతుంది ? బాగా నురుగు పచ్చేదా? రానిదా ?

నురుగు యెంతదాగావస్తే అంతదాగా మురికిని పడలగొడుతుంది. నురుగు బాగాపచ్చే కుంకుళ్ళనే లెమ్మంటుంది గుర్తుందా. అమ్మ, బాగా నురుగుపచ్చేదే బాగా మురికిని పోగొట్టగలవు : 'నురుగు' కావాలన్న మాట. 'నురుగు' అంటే యేమిటి ?

నురుగును పరిశీలించుదాం. దీనిలో పున్నవన్నీ చిన్నచిన్న నీటి బుడగలే. నీటిగోడలు నీటిలో నిర్మించబడ్డాయి. ఈ బుడగలు లక్షల కొలదీ పోయి "మసి" అణువుల్ని పట్టుకుంటాయి. అంతేకాదు. ఇవి ఒకదాన్ని ఒకటిబాదా గొయసులాగా పదలవు. అప్పుడింక యీబుడగల్ని నీటితో కలిగితే వాటితోబాటు మసి అణువులకూడా వదిలిపోతాయి:

అరీదైన లోహార్ని మట్టిలోంచి వేరుచేయడానికికూడా యీ పద్ధతినే వుపయోగిస్తారు. బంగారం, మట్టి, రాయి, అంతాకలసి చిట్లంగా వున్నదానినే “ఓర్” అంటారు. ముడిపరుకని వీని అర్థం. ఈ ఓర్ను యంత్రాల్లో మెత్తిగా పొడిగా చించుతారు. పెద్దపెద్ద తొడైల్లో నమ్మి నురుగుంచి, అందులో యీ పొడిని కలుపుతారు. నమ్మబుడగలు చాలా బలమైనవి. ఈ బుడగలు బంగారు అణువుల్ని పట్టుకుని నిలుపుతాయి. రాయి, మట్టి నలుసులుమాత్రం యెంతోసేపు యీ బుడగలతో కలిసి వుండలేవు. అవి క్రమంగా లొడైరి అడుగుకి జారిపోతాయి. బంగారు అణువుల్ని పట్టుకున్న నురుగుమాత్రం పైన తేలియాడుతూంటుంది. ఆ నురుగును వేరుచేసి, అరదెట్టి, బంగారాన్ని తీయడం యింకా సులభమే గదా !

నమ్మి నురుగుతో పిల్లలు బుడగలు ఊడడం చూసేరా ? అవి గారిలో మెగురుతూ యింట్రిచినున్న లింగుల్ని చూపుతాయి. మనుష్యులు చాలా తెలివిగలవాళ్ళు. చివరికి ఉపయోగించేదాన్ని దేన్నీ ఊరితే పోనీయదు. నమ్మబుడగలచేరితూడా తన పనుల్ని చేయించుకుంటున్నాడు. చూడేరా ?

నీట్ల యెందుకు తాగారి ?

నీరు పరిశుద్ధతకొరకేగాదు, ఉపయోగించేది. ప్రాణం నిలవాలంటేనే నీరు అత్యవసరం. ఎవరైనా “నీళ్లు యెందుకు త్రాగుతావు ?” అని అడిగితే ‘ఓరి పిచ్చివాడా !’ అన్నట్లు చూస్తాము. ఏమిటి యీ ప్రశ్న ! ఈ మాత్రం తెలియదా ?

“దాహంవేస్తూంది గనవి.” అంటావు వెంటనే.

“దాహం అంటే ?” మళ్ళీ యింకో ప్రశ్న. ఈ ప్రశ్నలికి అంటే వుండదు. దాహం ఎందుకు వస్తుంది ? దాహం వేసినా నీళ్లు త్రాగక పోతేనేం ?

“మన శరీరంలో చాలాగాం నీరే. పిల్లలశరీరంలో యీ నీరు మరి అధికం. మనం టీవించి వుంటున్నామంటేనే నీటిని నువ్వయో గిస్తూన్నామన్నమాట. అచ్చైన నీటిని మళ్ళీ భర్తీ చేయాలిగదా ! అందుకనే నీటిని త్రాగుతాం. అట్లా త్రాగకపోతే చనిపోతాం.

ఓ అద్దం మీద నోటితో ఊది చూడు. అద్దం చెమరుస్తుంది. దాని మీద చిన్న చిన్న నీటిబొట్లు కనిపిస్తాయి. ఈ నీరు యెక్కడిది ? నీ శరీరంలోనిదే. ఊపిరితో బాటు అవిలిగా పైకివచ్చి, చల్లని అద్దం మీద నీటిబొట్లుగా మారింది.

మరో ఉదాహరణ : ఉక్కుగావున్న లోహాన మన శరీరంలో నుంచి యెంతో నీరు పైకివస్తుంది. దానినే ‘చెమట’ అంటారు. ఇదంతా మన శరీరంలో నుంచే వస్తుంది. అనుక్షణం మన శరీరంలోంచి నీరు యేదో హావంగా పైకి పోతూనే వుంటుంది. దీన్ని మళ్ళీ భర్తీ చేయడం వుంది. 24 గంటల్లో ఒక్కమినిషు చలిచేకాల్లో 12 గ్లాసుల నీటిని, వేడి చేకాల్లో 20 గ్లాసుల నీటిని యీ రీతిగా పోగొట్టుకుంటాడు. దాన్నంతనూ తిరిగి నింపుకుంటుందాని. అంటే సుమారు గాలను నీటిని త్రాగిగాని, తినిగాని శరీరంలోకి పంపుతుందాని.”

“ఎక్కడైనా నీళ్ళని తింటారాయేమిటి ? ఎక్కడా విప్లవం !” అంది సుకీల.

“అః ! నీళ్ళని త్రాగడమే గాక తింటాం కూడాను. మళ్ళీ మాట్లాడితే నీళ్ళని తినడమే హెచ్చు ! అన్నం, రొట్టి, కూరలు, మాంసం,

పక్ష.- ఏళ్లన్నిటిలోనూ మనం ఏళ్లవి తింటున్నాం. ఏటిలో మన పదార్థం కంటే వీరే హెచ్చు. మాంసంలో నూటికి దెబ్బైయైదుపాళ్ళు వీరే : దోసకాయలో 90% వీరే : అరటిపళ్ళలోకూడా :

అంతవంతెందుకు : మీ శరీరాల్నే చూడండి. మీ బరువు 65 పౌనులుంటే, ఆండులో $6\frac{1}{4}$ పౌనులు మనపదార్థమూ, మిగిలిన $48\frac{3}{4}$ పౌనులూ వీరూనూ. పెద్దవాళ్ళపైతూన్నకొద్దీ మీ శరీరంలోని యెముకలు ముదిరి, మనపదార్థం మరికొంచెం హెచ్చుతుండేగాని అంతెంతో గాదు.

మన శరీరంలో యిలాంటివింటే ఎందుకు ఒలకదో : ఏళ్లలు మొంత గంటలైనా ఒక్కమిక్కు నీళ్లుకూడా ఒలకవు. తొడికినలాడవు : దోసకాయలూ, అరటిపళ్లూ కలిపొచ్చెందుచేత :

ఏడైదుపురో మొంతనీరున్న దాని నిక్కాడంలోనే వుండి మజా. మన శరీరాల్లోనూ, దోసకాయల్లోనూకూడా నీరు చిన్నచిన్న గదుల్లో బండింబబడి వుంటుంది. సూక్ష్మదర్శిని క్రిందచెట్టి దోసకాయముక్కను పరీక్షిస్తే, లక్షలకొలదిగా చిన్నచిన్నగోళాలు నీటితోవిండి కనిపిస్తాయి. ఈ గోళాలు అన్నిచైపులా మూడేసివుంటాయి. అందుకేనే నీరు ఒలకదు. మన శరీరంలోకూడా వీరే యెక్కువ. తిండి తినకపోయినా మనం చాలరోజులు జీవించగలం గాని నీరు త్రాగకపోతే కొద్ది గంటల్లోనే ప్రాణం పోతుంది.

నీటి వెరచుక్తి వుంది :

వీరు చల్లచల్లగా, తియ్య తియ్యగా కపిపించిన దానిలో నిజంగా బ్రహ్మాండమైన శక్తివుంది. పృథ్వీజాతులుగానీ, జంతువులుగానీ జీవించాలంటే వీరు ముఖ్యం. వీరు ప్రవహించి కొండల్నికూడా అరగదీసి,

కూర్చుగలదు. నీరు యనపగోడల్నికూడా ప్రేర్చివేయగలదు. తుపాకి మండుకంటేకూడా నీరు యెక్కువ అపాయకరమైనది! ఓసారి ఆమెరికాలో ఆయదు అంతస్తులమేడ కూలి 23 గురు చనిపోయేరు, నీరు ప్రేరదంపల్ల. అదెట్లా జరిగిందో తెలుసా?

ఓమేడ అడుగుభాగంలో ఫాక్టరీ 'బాయిలర్' వుంది. పొయ్యి తగతగా మండుతూనేవుంది. నీరు అవిరిగా మారి, గొట్టాలద్వారా యంజన్లకు పోతుంది. బాయిలర్లోనికి నీరు నిరంతరం సంపుటాం దారి. ఒక రోజున నీటిని పంపడం మరిచిపోయేరు. బాయిలర్ గోడలు యెర్రగా కారిపోయేయి. అది గమనించకుండానే ఒక్కసారిగా నీటిని మళ్ళీ బాయిలర్లోకి పంపేసిరికి యీ ప్రమాదం జరిగింది. ఎర్రగాకాలిన పెనంమీద నీళ్లు పడితే యేమవుతుంది? క్షణంలో ఆనీరు అవిరిగా మారి పోతుంది. అట్లాగే యెర్రగా కాలిన బాయిలర్ నీటిని అవిరిగా మార్చేసింది. అవిరి హెచ్చిపోయి, బ్రహ్మాండమైనశక్తితో ప్రేర్చేసింది.

ఒకసారి జర్మనీలో యింపై బాయిలర్లు ఒకే సమయంలో బ్రద్దలై, చుట్టూపల్ల మేడలన్నీ కూలిపోయేయి. కొన్నిమైళ్ళదాకా యనప ముక్కలు పోయి ప్రాణాపాయం కలిగించేయి. నీటియావిరి యెంత ప్రమాదకరమైనదో చూసేరా?

అవిరియంత్రాలు కనిపెట్టినకొర్రలో యిట్లాటి ప్రమాదాలు తిరిస్థించేవి. అనుభవంమీద నీటికన్నీటికి తగిన ఉష్ణాలు కనిపెట్టేరు. కాని, వాటిని సరిగా అచరణలో పెట్టకపోవడంవల్ల నేటికీ మనదేశంలో యిటువంటి యంత్రప్రమాదాలు హెచ్చుగానే వుంటున్నాయి. దురాశాపరులైన యజమానులు తక్కువజీతాలకని అకించి, తరిఫీదునొందని పనివాళ్ళని పెట్టడం; పాతబాయిలర్లను రీసెపారేయకుండా, ఉద్యోగులకు లంచమిచ్చి ఉపయోగించడం; యిటువంటి కారణాలవల్ల యంత్ర

ప్రమాదాలు జరిగి ప్రాణనష్టం. ఆస్తినష్టం యేటేటా అమితంగా జరుగు తుంది. కార్మికసంఘాలు అంతకంతకు బలవది. యజమానులుచేసే యీ లోపాలను బైటపెట్టడంవల్లా, ప్రజాందోళనవల్లా కార్మికులైనా పరి స్థితి చక్కబడింది.

కట్టెలు మంచేటవుతు 'చిటపట' మని ఎందుకు అంటుంది ?

మన యిక్కలో నిత్యం యిట్లాంటి దాయిండ్లు రక్షయకొద్దీ ప్రేలు తూనేవుంటాయి. అవి చాల చిన్నవిగుటవల్లనే ప్రమాదాలు జరగటం లేదు. అవేమిటో తెలుసుకోండి. చూదాం : రోజూ పొయిలో మండే కట్టెల్లోనే యీ దాయిండ్లు ప్రేలుకాయి. కట్టెల్లో నీరు కొంచెమైనా వుండకండా వుండదు. ఎక్కడా పూర్తిగాపోడికట్టెలు వుండవు. కాలే టపుడు వేడికి యీ నీరు ఆవిరియై, కట్టెలలోని కణములు బ్రద్రలై చిట పటమని వ్యవస్థించి.

మంచు అంటే యేమిటి ?

మనీభవించిన నీరే మంచు. ఇది వ్యవసాయాన్నే శ్రేష్ఠిచేస్తూం టుంది. పన్నాకాలంలో మేఘాలనుంచి పడిననీరు కొండదీటల్లో, పగు ల్లో పడి నిలుస్తుంది. శీతకాలంలో యీనీరు చలికి పేరుకొని గడ్డ కడుతుంది, నీరు గడ్డకట్టినపుడు, దానిచరిమాణం హెచ్చి, ఎక్కువ స్థలం ఆక్రమిస్తుంది. నూటికి పదివంతులు చొప్పున యెక్కువ స్థలం ఆక్రమిస్తుంది, మంచు. దీని ఒత్తిడికి యెటువంటి పర్యవాలైనా బ్రద్రలై పోతాయి. హిమాలయ వ్యవసాయాల్లో యెప్పుడూ యేదోచోట వర్షం, తుసాను, హిమపాతం,— యేదో ఒకటి వుంటూంటుంది. మంచు వర్ష తాల్లా పెరిగిపోయి వుంటుంది. దానిమీద మళ్ళీ వర్షం కురుస్తుంది. ఈ

నీరు మనీషించి, వెనకటి మంచుపర్వతాల్ని బ్రద్దలు చేసేస్తుంది. అందుకనే హిమాలయాలమీద యెప్పుడూ దిగజారే మంచుపర్వతాలూ, ప్రవాహాలూ వుంటాయి. .

నీటిమీద మంచు తేలుతుంది. ఎందుకని? మంచుయొక్క సాంద్రత టీసీకంటే తక్కువ. ఇట్లా జరిగకపోతే ప్రపంచం నాశనం అవుతుంది. ఎట్లాగో తెలుసా? మంచు నీటిలో మునిగేదైతే క్రమంగా యేటేటా కొంతదాపున సముద్రాల్లో అడుగుకొనిపోయి చేరుతూవుంటుంది. అది మళ్ళీ కరగడం వుండదు. ఈరీతిగా కొంతకాలానికి సముద్రంబో అత్యధికదాగం మంచుగడ్డగా మారిపోయి, భూమిఅంతా చల్లబడి, జీవ వినాశం అటస్టించుతుంది.

నీటిపంపుల కేటలేట్లలో బ్రద్దలై పోతుండేవి. దీనికి విరుగుడు కోసం యెంతో ఆలోచించేరు. గుండ్రని గొట్టంలోని నీరు కేతకాలం రాగానే గడ్డకట్టి, పరిమాణం పెంచి, గొట్టాన్ని బ్రద్దలుచేసేస్తుంది. ఇదొక సమస్య. ఇందుకనే అక్కడ నీటిగొట్టాల్ని గుండ్రంగా గాక దీర్ఘవర్తులాకారంలో తయారుచేయవలసివచ్చింది. వీనివల్ల గొట్టంలోని నీరు మనీషించి మంచుగా మారినప్పుడు దానిపరిమాణం పెచ్చినా గొట్టంసాగి, దీర్ఘవర్తులంనుంచి వర్తులంగా అవుతుంది రేఖాగణితంలో మీకీ సూత్రం పెద్దవాళ్ళయినాక వస్తుంది. అదే మట్టుకొంత గలిగిన దీర్ఘవర్తులం, వర్తులం. నీటిలో వర్తులం అధికవైశాల్యంగలదిగా వుంటుంది. ఈ సూత్రాన్ని ఆధారంచేసికొనే యింజనీర్లు నీటిగొట్టాల్ని యీ రీతిగా మార్చేరు. అంతేగాక అనుష్ఠానావళిమైన తొడుగును, అంటే వేడిమిని, కేతలాన్నికూడా తనలోనుంచి స్రవించినీయిని 'ఫిట్టింగ్' లాంటి వస్తువుతో చేసిన తొడుగును నీటిగొట్టానికి అచ్చాదనగా వుంచు తారు. అనంతకోటి ఉపాయాలు : చూచేరా. బుద్ధి మవయోగించి మానవులు తమ సమస్యల నెట్లా పరిష్కరించుకుంటున్నారో :

మంచుమీద యెందుకు జారగలము ?

రెండు కాళ్ళకి పొడుగాటి కొయ్యచెక్కర్ని కట్టుకుని, మంచు మీద విరిచిడి అతివేగంగా జారుతూ పోవచ్చు. ఇది కీతలదేకాలన్నింటి తోనూ అలవాదే. తూకంకోసం, అధారం చేసుకోదానికి రెండు చేతుల్లోనూ రెండు పొడుగాటి దావా కర్రర్ని పట్టుకుని, వాటి సాయంతో ఒక్క తోపుతో వందలగజాయి అతివేగంగా జారుతారు. ఈజారదానికి 'స్కేటింగ్' అని పేరు. హిమాలయప్రాంతాల్లోకూడి యిట్టి స్కేటింగ్ను చేస్తూంటారు. నడికీతకాలంలో మంచు గిద్దకట్టినపుడు ప్రయాణసౌకర్యా లేటవుండవు. అప్పుడీ స్కేటింగ్ ప్రయాణానికి ముఖ్య సాధనంగా వుంటుంది.

నేలమీద యెందుకు జారలేము ?

ఎవరైనా యీ ప్రశ్నకి చెప్పేటవాలు యేమిటి : "మంచు గట్టిగానూ, నున్నగానూ వుంటుంది. నేల అంతినున్నగా, గట్టిగావుండదు." పోనీ చలనరాళ్లు పరిచి, అంతినున్నగానూ, గట్టిగానూచేస్తే, దానిమీద జారగలమా ? అట్టే ! సాధ్యంకాదు ! ఎందుచేత ?

మంచుమీద స్కేటింగుచేసేటపుడు ఏంజరుగుతుంది : స్కేట్ల ఒత్తిడికి వాటిక్రింది మంచు కరుగుతుంది. ఒత్తిడివల్ల వేడివుడుతుందని తెలుసుగానూ ? వేడిమివల్ల మంచు కలగడంలో ఆశ్చర్యమేముంది ? స్కేట్లకి మంచుగద్దకి మయంగా పల్చని నీటిపొర యీ రీతిగా యేర్పడు తుంది. నీటిపొరేగనక యేర్పడకపోతే మంచుమీద జారడంకూడా అసంభవమే అయివుండేది ! యంత్రాల్లోపేసిన చమురు వాటిని యింతో మెత్తగా, వేగంగా త్రిప్పుగలదు. అట్లే స్కేట్లక్రింది నీటిపొర, వాటిని జార్చడానికి తోడ్పడుతుంది.

మీ జాగ్రహిపుస్తకంలో 'గ్లేషియర్'ను గూర్చి చదివేయగాదూ? గ్లేషియర్. అంటే మంచుప్రవాహాలన్నమాట. ఇవి యెల్లా యేర్పడుతాయో తెలుసా? ఏటా కురిపినమంచు ఒక పొరగా యేర్పడుతుంది. ఈ రీతిగా ప్రతి యేడా పొరమీద పొర పడుతూనేవుంటుంది. పైపొరల భారం అధికమైనపుడు, ఆ ఒత్తిడికి పుట్టిన వేడిమివల్ల క్రిందిపొరల్లో ఒకటి కరుగుతుంది. పైనున్న మంచుకొండ అంతా ఫెళఫెళమంటూ మేమి గర్జనలతో జారి పడిపోతుంటుంది. దానిలో అడ్డువచ్చిన కొండల్ని, రాళ్ళనీ, చెట్లనీ, జంతువుల్నికూడా తుడిచిపెట్టుకుంటూ, యీ ప్రవాహం మహావేగంగా ముందుకు సాగుతుంది. హిమాలయ యాత్రకి పోయేవాళ్లు యీ హిమప్రవాహాల్ని చూడవచ్చు. విత్యమూ చూస్తుండడంవల్ల అక్కడివాళ్ళకి యీ ప్రవాహం అనుపానులన్నీ తెలుస్తాయి. కొత్తవాళ్లవరైనా కొంచెం దారికప్పేరంటే యీ ప్రవాహం వాళ్ళని తుడిచి పెట్టేస్తాయి. అందుకనే యాత్రీకులు మార్గదర్శకుల సాయంతో ప్రయాణము చేయాలి.

నీటిలో కాంతి ప్రసరించగలదా?

ఈ పుటమీద గజాపంక నొకదాన్నిపెట్టి, చదవడానికి యత్నించు. స్పష్టంగా కనిపిస్తుంది. అంటే పంక్తులనుంచి బైలుదేరిన కాంతి కిరణాలని గజాపంక నిరోధించకుండా నీ కంటికి పంపుతుంది. గజాగ్లాసులో నీటినిపోసి ఒకవైపునుంచి రెండోవైపు వస్తువుల్ని చూడు. స్పృహంగా కనిపించవుగాని అసలు కనిపిస్తాయి. నీటిలోకూడ కాంతికిరణాల్ని నిరోధించకుండా పంపేగుణం, కాంత్యనిరోధకత్వం వుంది. ఏమిచూడాలి పొరదర్శకమైనవాటిల్లోనే రెట్టే. ఈ శక్తి పూర్తిగాలేనందువల్ల నీటిని అర్థపారదర్శక వస్తువుగా పరిగణిస్తాం. స్వచ్ఛమైన తేలనీటిలో వస్తు

వులు బాగాకవిపిస్తాయి. 'మహానంది' క్షేత్రంలో దేవాలయ తటాకం వుంది. దానిలో నీరు చాలా తేటగావుంటుంది. నీళ్ళ అరుగునవున్న యినకరేణువులుకూడా స్పష్టంగా కవిపిస్తాయి. నీటిలో యితర మరిక పదార్థాలు కరిగి, కలిసివుంటే దానిలో యేమీకవిపించదు. వరదల రోజుల్లో గోదావరి, కృష్ణనదుల్లో నీరు బురదగావుంటుంది. ఆ నీటిలో మొసళ్ళకీకూడా కళ్లు కవిపించవు. మొసళ్ళుతిరిగే ప్రాంతాల్లోకూడా వరదలరోజుల్లో నిర్భయంగా దిగి యీదవచ్చును.

నీటియొక్క స్వచ్ఛతనుబట్టి దాని పారదర్శకత్వం హెచ్చు తక్కువలుగా వుంటుంది. సముద్రగర్భంలో కాలుచీకటిగా వుంటుంది. ఎందుచేతనో తెలుసా? నీరు అర్థపారదర్శకంకదా. లోతుకి వెళుతున్న కొద్దీ వెలుతురు అంతకంతకి నిరోధించబడి, కొంతవరకే ప్రసరిస్తుంది. అక్కడినుంచి సూర్యకిరణాలు ముందుకు చొరలేవు. అందుచేతనే చీకటిగా వుండడం.

లోహములు యేవీ పారదర్శకములుగావు. అవన్నీ కూడా కాంతికిరణాల్ని నిరోధిస్తాయి. ఇటీవలనే శాస్త్రజ్ఞులు యినుమునుకూడా పారదర్శకంగా చేయవచ్చునని కవిపెట్టేరు. బహువర్చసి రేకులుగా, మిల్లీమీటరులో లక్షవంతు మందంగల రేకులుగా యినుమును తయారు చేసేరు. అది స్వచ్ఛమైన గాజవలకలాగే వర్ణరహితంగానూ, పార దర్శకంగానూ వుంది! దానిలోంచి యెంతచిన్న అక్షరాలనైనా స్పృహంగా చూడగలం. ఈవిధంగానే బంగారు, వెండి మొదలైన లోహాలతో వర్చసి రేకులు చేసి, అవికూడా పారదర్శకములేనని ఋజువు చేసేరు! దళనరిగావున్న గాజవలకలోంచి దేన్నైనాచూసేరా? ఆ వస్తువులు వికృతంగానూ, అస్పష్టంగానూ కవిపిస్తాయి. అవే మతీ దళనరె ననెతే అనలు ఏమీకవిపించదు! అంటే సాధారణంగా కాంతి

విరోధకాలముకొనేవాటివిగూడా పారదర్శకములుగా చేయవచ్చుననీ, పారదర్శకములుగానున్న గజా, వీరు మొదలైనవికూడా దళనలైనకొద్దీ కాంతివిరోధకాలుగా అవుతాయనీ తెలుసుకోండి. అన్నివస్తువుల స్వభావాలూ వాటి పరిమాణాల్నిబట్టి మారుతాయి.

ఒక మిల్లీమీటరు దళంపున్న గజావలక పారదర్శకగుణాన్ని కలిగివుంది. ఆ దళాన్ని హెచ్చిస్తువస్తే క్రమక్రమంగా దాని పారదర్శకత్వం తగ్గుతూ, చివరకి ఒకదళలో కాంతివిరోధకమే ఐపోతుంది.

ఇంక ముందుకి పోదాం. పంటయిల్లు చూడాలి. మనకి అక్కడే యెన్నో చిక్కు సమస్యలున్నాయి.

చూపేరా, అదిగో అలమారు. అందులో తిసుబంధారానిన్నీ జాగ్రతగా వుంచుతారు. దానిలోకి యెలుకలు మొదలైనవి వెళ్లి తినకుండా గుత్తంగా తలుపులు బిగించేరుకూడాను. ఇదిగో, ఈబిల్లమీద అంతా పాత్రసామగ్రి. పైన వ్రేలాడగట్టిన ఆబిల్లమీదకూడా పళ్లెలా, గ్లాసులూ, గిన్నెలూ వున్నాయి. వేరే చూరంగా వుంచిన ఆబిల్లమీదివి ఊరుగాయ జాడీలూ, కుండలూ.

ఈసామగ్రి యెన్నో రూపాల్లోవున్నా వీటిని ముఖ్యంగా రాగి, సీసం, అల్యూమినిం, తిగరం, యినుము, మట్టి వీటితోనే చేస్తారు. ఒకే రోహంతో వివిధరూపాలుగల వేరువేరు వస్తువుల్ని వేరువేరు ఉపయోగాల నిమిత్తం చేయించుకుంటాం. విజానికి యివన్నీ ఒక్కక్కటి ఒక్కక్కటి చిక్కు సమస్యే.

గిన్నెలూ, చెంబులూ, దబ్బాలూ, జాడీలూ, కుండలూ,— యివి సమస్యలేమిటనా ? తొందరపడకండి. మీకేతెలుస్తుంది. వీల్లని దేనితో చేస్తారు ? దానితోనే యెందుకుచేస్తారు ? ఈ వస్తువు లెవరుకవిపెట్టేరు ?

[4]

య క ప్ర శ్న య సమామ సంఖ్య...! 99

ఎప్పుడుకనిపెట్టేరు : ... వాటికన్నిటికీ ఐందుత్వమును చేసివచ్చింది. ఇట్లాంటి ప్రశ్నలు చందలా వేలా వున్నాయి. వీటిని వారుకుంటూంటా మేగాని వాటినిగురించి తెలుకోదానికి ప్రయత్నమే చేయం.

ఇవి అన్నీ రూపంలో, రంగులో, బరువులో, గట్టితనంలో, గుణగణా లన్నిటిలోనూ భేదంగలవే. అల్యూమినియంపాత్రను యెత్తి చూడు. ఎంతో తేలిక. ఇత్తడిగిన్నెనూ, తగనిం గిన్నెనూ యెత్తిచూడు వాటిభేదం తెలుస్తుంది. ఇత్తడిగిన్నెకంటే యెంతో పెద్దదైన అల్యూ మినిం పాత్ర. బరువులో చాల తక్కువ. రంగులో అల్యూమినింతో సమానంగావున్న తగనిం గిన్నె ఇత్తడిగిన్నెకంటే బరువుగా వుంది.

కుండ, జాడీ, అల్యూమినిం పాత్ర, - యివన్నీ ఒకే వర్గాంతో, మట్టితో చేయబడ్డాయంటే నమ్ముతారా? కాని అవన్నీ ఒకతల్లి నీడలే.

రేకుడచ్చా దేవితో చేసేరు? రేకుతో అవి చెప్తే సరివడదు. ఈ యినప బూర్లమూకుడు చూసేరా? ఇది యిమిముతోనే చేసేరా? దీన్ని గాజులా బ్రద్దలుకొట్టవచ్చు. ఎత్తివేస్తే సరి. తునాతునకలై పోతుంది. ఎందువల్ల చెప్పా?

ఇదిగో, యీ పురుసుకణాయి చూడండి. పైన వచ్చగా యిత్ర డితో చేసినట్లున్నా రోపల తెల్లగావుండే! ఎందువల్ల?

అబ్బో! ఎన్నిప్రశ్నలు! అన్నిపాత్రలు అన్నిసమస్యలై కూచు న్నాయి.

వివిధలోహాలతో పాత్రల నెందుకుచేయాలి?

అన్నిటిని ఒకేలోహంతో చేయకూడదా? మనం యిబ్బంది పడతామేమోననే ప్రకృతిమాత మనకిన్నిలోహాల్ని సమకూర్చిందా?

ఉన్నవాటిని ఊరికేవుంచడం యెందుకని ఉబుసుపోక వీటివన్నిటిని పువయోగించేరా, మానవులు?

వేరువేరు పనులకి ఉపయోగించే పాత్రల్ని ఒకేరోహంతో చేయవచ్చును. వీళ్లుకాచుకోడానికి, అన్నంవండడానికి, మంచివీళ్లు త్రాగడానికి కూడా యిత్తడితోనే బిందెలు, గిన్నెలు, గ్లాసులు చేస్తారు. ఈ పనులన్నిటికీ పనికివచ్చే పాత్రల్ని యిత్తడితోనేగాక రాగి, మట్టి, అల్యూమినిం.- వీటితోనూ చేయవచ్చును.

కాని కొన్నిపనులకు కొన్నిరోహాలలో చేసినవి ఉపయోగింపరాదు. గరిటె, అట్లకాడ.-వీటిని యినుముతో, యిత్తడితో చేయవచ్చు. ఉక్కు, తగరం, రాగి.- వీటితో చేయరు. ఎందువల్ల? ఉక్కుతోచేస్తే విరిగిపోతాయి; తగరం, రాగితోచేస్తే వంగిపోతాయి;

వివిధరోహాలకు వేరువేరుగుణాలు, వేరువేరులక్షణాలు వున్నాయి. అట్లే ప్రతిదానికి కొన్ని అవగుణాలు, అవలక్షణాలూకూడా వున్నాయి. కొన్నిటికి పులుపుతగిలితే విషం అవుతుంది; కొన్నిటికి తడి సోకరాదు; కొన్నిటిని గాఢకాయలా భద్రంగా వాడుకోవాలి; మరికొన్ని వేడిమిని భరించలేవు.

ఏపాత్రనైనా చేసేముందు దానిపుపయోగం ఏమిటో తెలుసుకోవాలి. ఆ గిన్నెకి ఉప్పు, పులుసు తగులుతుందా? వీటితో దానికి సంవర్కంపుంటుందా? ఎంతవేడిమికి ఆగారి? ఇవన్నీ ఆలోచించి, దానికి తగినరోహంతో ఆ వస్తువును తయారుచేయాలి.

రోహాల్లోకి గట్టిదేదీ?

ఇనుము అన్నిటిలోకీ గట్టిదీ, మన్నికగలదీ అని అందరికీ తెలుసు. అందుచేతనే పెద్దపెద్ద బ్రిడ్జిలు, రైలుమార్గాలూ యినుముతోనే

నిర్మిస్తారు. ఇంతబలమైనలోహానికి ఒక చిన్నజబ్బుంది : వందలకొద్దీ టన్నుల బరువునాపే యనుపమాలాలూ చెమ్మకి యిట్టే లొంగిపోతాయి : వాతావరణంలో తేమ యెప్పుడూపుంటుంది. ఆ తేమ యెంతయెక్కువగా వుంటే అంతత్వరలో యనుము 'త్రుప్పు' పట్టిపోతుంది. ఇనుముకు నీరు తగిలితే వచ్చేజబ్బునే 'త్రుప్పు' అంటాము. ఎంతబలమైన యనుప కట్టడమైనా యీ జబ్బుకి యిట్టే లొంగిపోతుంది. ఈ కారణంచేతనే పురాతనకాలంనాటి యనుపవస్తువులేవీ మనకు దొరకవు. హరప్ప, మొహెంజోదారోలలోని బంగారు ఆభరణాలూ, మట్టికుండలూ, రాగి నాణేలూ దొరుకుతున్నాయేకాని ఆరోజుల్లో రైతుల కొడవల్ల, కత్తులు గాని, గృహిణుల గరిచెలు, అల్లకాడలుగాని కలికంలోకైనా కానరావు. ఈజిప్టురాజులు ఫారోలకాలాకు బంగారు ఆభరణాలు దొరికేయికాని ఆతని రైతుల కొడవలి ఒకటిదొరకదు : విక్రమార్కుని నాణేలు బంగారువీ, రాగివీ దొరుకుతున్నాయిగాని ఆనాటి వీరుల కత్తి-బల్లెలు కానబడవు. ఈనాటి మన పట్టణాలు కాలవాహినిలో కలిసిపోతే ముందు తరాలవాళ్ళకి యీనాటి బ్రహ్మాండమైన యనుపకట్టడాల ఆనవాళ్ళుకూడా దొరకవు : వాటిని నిర్మించిన మానవుల యెముకలైనా దొరుకుతాయిగాని వాటి శేషారేమీ మిగలవు :

ఈ జబ్బు యేమిటి ?

చాకో, గరిబో కడిగి, నీరు తుడవకండా ఒకచోటవుంచితే కొద్ది సేపట్లోనే దానిమీద యెర్రని మచ్చలు యేర్పడుతాయి. ఇదే త్రుప్పు. ఇనుముకు నీరు తగిలితే తుప్పుపడుతుందన్నమాట. ఇది అందరికీ తెలుసు.

ఒకసారి సముద్రంలో ములిగిపోయిన ఒడను సంవత్సరంన్నర పోయేక చాల శ్రమపడి పైకితీసేరు. దాంట్ దొరికిన ఫిరంగిగుండ్లు

యక్ష ప్రశ్నలు

నతోకోస్తే తెగిపోయేటట్లున్నాయి. త్రుప్పు వాటిసంతగా తినేసింది. స్పీనీరు యినుమును మరీ త్వరగా తినేస్తుంది.

ఇనుపత్రుప్పు అంటే ఏమిటి? ఇనుము ప్రాణవాయువుతోకలిస్తే ర్పడే సంయోగమే త్రుప్పు. ప్రాణవాయువు గాలిలోనూ, నీటిలోనూ ఉండే వుంటుంది. దానితో స్పర్శతగిలితే చాలు సంయోగం పొందు తుంది. అందుకనే యినుముకి ప్రాణవాయువుతో సంపర్కంలేకండా స్తే తుప్పుపట్టదు.

త్రుప్పు జబ్బుకి ఏంమందు?

నీరు తగలకండా శుభ్రంగాతుడిచి, పొడిగావుంచాలి.

గాలిలోకూడా తేమలేకండా చేయాలి.

కాని ప్రతీసందర్భంలోనూ యిది సాధ్యముకాదు. టీ కెటిల్, స్పృతోట్టి, చేద, యిటువంటివాటిని పొడిగావుంచడం ఎట్లాకుదురుతుంది? ఎకోటి. ఇంటికప్పుగా యినుపరేకు వేసేనునుకోండి. దాన్ని పొడిగా వుంచడం ఎట్లాగ? ప్రతిసారీ వర్షంకురిసి వెలిసేక ఓ తువ్వలు పుచ్చు చ్చుకుని యిల్లెక్కి తుడుస్తూండడం సాధ్యమా?

ఇంకోచిక్కుంది. నీరు తగులకపోయినా యినుము త్రుప్పు కుతుంది. ఎందుకోతెలుసా? గాలిలో తేమ యెప్పుడూ వుంటూనేవుంది. రాగా పొడిగాలి అనేదే వుండనేవుండదు. తేమను నిరంతరం చెఱువు పించి, భూమిమీదినుంచి గాలి తీసుకుంటూనే వుంటుంది.

ఒకటే వుపాయం తోస్తూంది. తేమకి లొంగని పదార్థాల్ని తెచ్చి వనపరేకుమీద వరిస్తే నీరు అంటకండా చేయవచ్చును. అముదంగాని, రో చమురుపదార్థంగాని యినుపరేకుమీద పూయాలి. ఇది జిడ్డుజిడ్డుగా ఉండి ఆరి గట్టిపడకపోవడంచేత మురికిపడి అంటుకుంటుంది. త్వర

లోనే దీనిపని చెడిపోతుంది. అందుచేత నూనెపూసిన కొంతసేపట్లో ఆరిపోవడానికి ఉపాయం వెతికేరు. కాచిననూనెకి త్వరలో ఆరేగుణం వుంది. నూనెతోబాటుగా మరొకవస్తువును చేర్చిన చాలాకాలంవరకూ నిలబడి వుంటుంది. అట్లాంటి మరొకవస్తువే రంగు. ఈ నూనెరంగుల్నే "వార్నిష్ రంగు" అంటారు. ఇది పూసినచో రేకులు చాలాకాలంవరకూ త్రుప్పుపట్టవు.

కేవలం నీటినుంచే కాపాడ్డావితైతే యీ నూనిరంగులు పనికి వస్తాయి. కాని, పోయిమీద వేడిచేయాల్సిన టీ కెటిల్ వంటిదానికిరంగు పనికిరాదు. వేడెక్కుగానే రంగు కరిగిపోతుంది. రంగం చెడిపోతుంది. అందుచేత టీకెటిల్, పులుసుకళాయి, యిటువంటివాటికోసం మరొక ఉపాయం చూడాల్సిందే !

త్రుప్పుపట్టని లోహాలేవి ?

మీరు చాకొలేట్లు కొనుక్కుంటూంటారే. వాటిమీద పల్చటి, తెల్లని రేకు చుట్టివుంటుంది చూచేరుకాదూ ? దానిని తగరంతో చేస్తారు. టీ పొట్లాల్లోకూడా యీమాదిరిరేకుపొరనే వేస్తారు. తేమతగులకుండా జుగ్రత్తగా వుంచాల్సిన వాటికన్నిటికీ యీ తగరపురేకునే వేస్తారు. ఇనుపరేకుమీద యీ తగరపుపొరను పరుస్తే దానికి త్రుప్పుపట్టినది, ఇనుపరేకుమీద తగరపురేకుకు బదులుగా కరిగిన తగరములో యివప రేకును ముంచిపట్లయితే అది చాలా గట్టిగానూ, పీలుగానూ వుంటుంది. దానినే "టిన్ రేకు" లేక "తగరపురేకు" అంటారు. దీనితో చేసిన డబ్బాలు చాలాచౌక. పండ్లు, కూరగాయలు, వెన్న, పాలు, జిన్ను, తేయాకు, కాఫీ, ఖార్జీ మొదలైన ఆహారపదార్థాల్ని నిలువచేయుట కిట్టి డబ్బాలనే వుపయోగిస్తారు. మన యిండ్లలో ఉపయోగించే డబ్బాలన్నీ తగరపు పూతవే.

తేమనుంచేగాక పుల్లవిపదార్థాలనుంచికూడా తగరం కాపాడగలదు. పులుపుతగులుతే యినుము మరీ శీఘ్రంగా త్రుప్పుపడుతుంది. నిమ్మకాయను చాకుతోకోసిచూడు. కొద్దిసేపట్లో చాకు నల్లపడిపోతుంది. పులుసు యినుమును తినేస్తుంది. తగరం పులుసువల్ల యేమీచెడదు. తగరమును తినగల పుల్లని పదార్థములు లేకపోలేదు. కాని మన నిత్యకృత్యంలో వాటి అవసరం అంతగా వుండదు. రేకుడబ్బాలను పరిశీలించి చూస్తే ఒక్క-విషయం స్పష్టమవుతుంది. పైతగరపుపూత పోయినచోట్ల త్రుప్పుపట్టి డబ్బాలు చిల్లులుకూడ పడతాయి.

చిన్నవస్తువులకు తగరపుపూత వేయడం అవసరమేగావచ్చు. దీనికే “కళాయి” పెట్టడం అంటాము. తగరం ఖరీదైన రోహాల్లో ఒకటి. అందువల్లయింటికప్పులు, నీటితోట్లు, మొదలైనవాల్లకి ‘కళాయి’ చేయాలంటే చాల ఖర్చుఅవుతుంది. తుప్పుపట్టినీయని మరొక చౌక పారు రోహం యేదైనావుందా అని ఆలోచించేరు. జింక్ లేక జనదం అనే రోహం కనిపెట్టేరు. దానికే తుత్తునాగం లేక నాగం అనికూడా అంటారు. తగరంకంటే చౌకయేగాక త్రుప్పుపట్టనియకపోడంలో దాని కంటే మేలైనది. తుత్తునాగంతో కళాయిచేసిన యినపరేకుల్నే “గాల్వనైజెడ్ ఐరన్ షీట్స్” అంటారు. మనం కళాయిరేకులని పిలుస్తాం వీట్లని.

జనదం చౌకఅయితే పులుసు కళాయికీ, టీకెటిల్కీ, డబ్బాలకూ దీనితోనే కళాయి చేయరాదా? అనడగవచ్చు.

అబ్బే! వీలుపడదు. ఎందువల్ల? నీరుతగిలితే త్రుప్పుపట్టకపోయినా యీ జనదం యేమాత్రం రవపులుపుతగిలినా చెడిపోతుంది. జనదం, పులుసు కలిస్తే తయారయే లవణాలు చాలా అపాయకరమైన విషములు! జనదంతో కళాయి చేసిన పాత్రల్లోవుంచినా వండినాసరే

అహారవదార్థాలు హానికరములుగా తయారవుతాయి. దీనికళాయిరేకు, బాల్బలకు, నీటితొట్టెలకు, నీటిగొట్టాలకి, యింటికప్పులకూ మాత్రమే పనికివస్తుంది.

యినుముతో చేసిన వస్తువుల్ని యెంతో జాగ్రత్తగా కాపాడాలి. మన శరీరాల్ని ఎంతభద్రంగా కాపాడుకుంటామో, అంతభద్రంగానూ యినుమ సాచుగ్రిని వాడుకోవాలి. ఇంద్రకప్పులకు, నీటితొట్టెలకూ తరుచుగా రంగువేస్తూనే వుండాలి. నూదిమొనపాటిచోట రంగుపోయినా అక్కడ త్రుప్పుపట్టి, చిల్లిపడుతుంది. ఒకసారి త్రుప్పు ప్రవేశిస్తే దాన్ని ఆపడం కష్టం. త్రుప్పుపట్టిన భాగాన్ని తీసివేయాల్సిందే. జబ్బుపడిన శరీరభాగాన్ని డాక్టరు శస్త్రంచేసి తొలగించడంలేదూ ?

ఇనుపవస్తువులు దేనితో చేస్తారు ?

“ఓస్, ఇదేప్రశ్న !”

“ఇనుపవస్తువులు యినుముతో చేస్తారు. సర ?”

హ్లాః హ్లాః హ్లాః ! పప్పులో కాలేకావు : నువ్వుచెప్పింది తప్పు. మేకులు, నాదాలు, గునపాలు, పోకర్లు, కత్తెరలు, నూదులు— యిటువంటి వెన్నో యినుముతో చేస్తారని చెబుతుంటాం. కావి విజానికవన్నీ కేవలం యినుముతో చేసినవికావు ; ఇనుము, బొగ్గు, యితర మిశ్రమాంతో కలిపి యీవస్తువుల్ని చేస్తారు. శుద్ధయినుముతో చేసిన “తొల్లక” కొనాలంటే చాలాబరీదు ! పైగా ఒకసారి నేలత్రవ్వడానికైనా పనికిరాదు ! నేలలో దించకండానే పంగిపోతుంది. శుద్ధయినుము మెత్తగా వుంటుంది. దానితో ఉల్లిపొరలాంటిరేకులు చేయవచ్చు. అవి పొరదర్శకంగా వుంటాయి; ఊదితే యెగిరిపోతాయి ! శుద్ధయినుముతోచేసిన మేకు

“డల్” కొట్టడానికే పనికిరాదు. దానితో చేసిన చాకుతో లేతపొరకాయలు
 “సినా వంగిపోతుంది :

మనంచూసే యినుములో యెన్నో మిశ్రమాలున్నాయి. అట్లాగని
 నుము దేనితోపడితే దానితో స్నేహంచేస్తుందనుకోకండి. ఇనుముతో
 బంధకం కలిపితే పెళ్ళిపెక్కిపోతుంది; దానికి ప్రియమిత్రము బొగ్గు.
 దీనినే శాస్త్రభాషలో “కర్పనం” అంటారు. యినుమూ బొగ్గు కవల
 బ్రదర్లాంటివి.

మనంచూసే యినుములో బొగ్గుకలిపే వుంటుంది. బొగ్గుకలియని
 బద్దయినుము ధూమ్రవర్ణంగా వుంటుంది. ఇనుములో బొగ్గుకలిపి వుం
 దందని యెట్లా చెప్పగలవు? మొదట గనిలో త్రవ్వితీసినపుడు
 యినుము, చుట్టి, రాళ్ళ అనేక యితరపదార్థములతోనూ కలసివుంటుంది.
 దీనికే ముడిబొహం లేక “ఓర్” అంటారు. ఈముడిబొహన్ని వందల
 బద్ది దీగ్రీలు వేడిచేస్తే యినుము వస్తుంది. దీనినిమిత్రం పెద్దపెద్ద కొలి
 మలు నిర్మిస్తారు. ఈ కొలిమిల్లో ఒకపొర బొగ్గు (కోల్), దానిమీద
 ముడియినుము, పైన మళ్ళీ బొగ్గు,—యీవిధంగా పైకంటా నింపుతారు.
 క్రొత్త అడుగున మంటబెట్టి, పెద్దపెద్ద గొట్టాలద్వారా గాలిని పంపు
 తారు. బొగ్గు అంటుకుని, తెల్లనికాంతితో మండుతుంటుంది. ఓర్
 పరుగుతుంది. అందులోని యినుము తెల్లగా మంచిసిక్కులా వుంటుంది.
 గాలిని పంపడం నిలుపుతారు. వేడిసిక్కులో పంచదార వేస్తే ఏమవు
 తుంది? కరిగి పోతుంది. అట్లాగే యీకరిగివ యినుము, బొగ్గును కరి
 గించుతుంది. బొగ్గును కరిగించుకొన్న యినుము ద్రవరూపంలో
 కొలిమి అడుగుకి జారుతుంది. అడుగు తలుపులు తెరిచి, బోదెల
 నుంచా మళ్ళిలోనికి యీద్రవాన్ని పోవిస్తారు. అక్కడిది చల్లారి, గట్టిపడి,

పెద్దపెద్ద దుంగలుగావుంటుంది. దీనినే 'దుక్క యనుము' అంటారు. దీనిలో బొగ్గు పాలు యెక్కువగా వుంటుంది. కరిగిన యనుము ప్రవహింపజేసే కాలవలనే యింగ్లిషులో 'పిగ్స్' అనీ, అందులోని యనుమును 'పిగ్ ఐరన్' అనీ అంటారు.

కొలిమిలో యనుము కరిగినతర్వాతకూడా గాలిని లోనికి పంపినట్లయితే అందులోని బొగ్గులో చాలభాగం మండిపోయి 'చేతయనుము' 'ఉక్కు' తయారవుతాయి.

ఇనుములో యీ భేదాలెట్లావస్తాయి ?

ఇనుము-బొగ్గు వేరువేరుపాళ్ళలో సంయోగంవల్లనే యీ భేదాలు కలుగుతున్నాయి. గునపం, బీటిమూకుడు, బత్తాయిచాకు, — యీమూడు అవతారాల్ని పరిశీలిద్దాం. బాహ్యరూపాల్ని బట్టిచూస్తే యీ మూడిటికీ సంబంధమే లేదనిపిస్తుంది :

గునపం మోటుగా, నల్లగా, పైన పొలుసులతో యెత్తుపల్లలుగా వుండి, యెల్లాటి బరువుపనికై నా జంకడు. అంతగావస్తే వంగుతుందే గాని విరగడు. పెద్ద యింజన్ల కొలిమిలో నిప్పులు కదపడానికి వుపయోగించే పొడుగాటి యినపఊచనే "పోకర్" అంటారు. అది మన గునపానికి తమ్ముడే : గరిచ, అట్లకాద మొదలైనవి పీటి చిన్నతమ్ముళ్ళు :

బీటిమూకుడు తేలికయైన నలుపురంగులో వుంటుంది. దీనిలో బొగ్గు పాలెక్కువ. అందుకనే పెరుగుతనం. గచ్చుమీద పడేస్తే తునాతునకలై ఊరుకుంటుంది. ఈ బీటిముక్కలనే సన్నగాకొట్టి 'కాకర పువ్వాత్తులు' చేయడానికై వుపయోగిస్తారు. వేడి యెక్కువకావాలైన వంటకాలకే దీన్ని వాడతాము. నూనెలో వేపుడు పదార్థాలు చేయడానికి దీనిని వాడతాము. నూనెలో వేపుడు పదార్థాలు చేయడానికి దీనిని వాడతాము. నూనెలో వేపుడు పదార్థాలు చేయడానికి దీనిని వాడతాము. నూనెలో వేపుడు పదార్థాలు చేయడానికి దీనిని వాడతాము.

బత్తాయచాకు మాడు : ఎంతో అందంగా, తెల్లగా మెరుస్తూ, పదునుగా వుంది. వంచితే వంగుతుంది కాని మళ్ళీ యథాస్థితికి వచ్చేస్తుంది. మరీవంచితేమాత్రం ఫెళుక్కుమని విరిగి ఊరుకుంటుంది : పెన్నిలు చెక్కుకోడానికి. మామిడిపళ్లు వగైరాలు కోసుకోడానికి యిదెంతో ఉపయోగం.

ఈ మూడూ మూడు విధానాల్లో తయారుచేస్తారు.

గునపం వగైరాలు ఇనుము కాల్చి చేస్తారు. దీనినే 'చేత ఇనుము' అంటారు. ఇనుమును కొలిమిలో యెర్రగా కాల్చితే మెత్తబడుతుంది. అస్థితిలో దానిని సుత్తితోకొట్టి కావలసిన రూపంలోకి సాగకొడతారు.

బత్తాయచాకునీ యీరీతిగానే తయారుచేస్తారు. కావలసిన రూపం తెచ్చేక మళ్ళీ ఓసారి యెర్రగాకాల్చి, నీళ్లలో ముంచుతారు. దీనివల్ల యిది పెళుసెక్కి, చాల గట్టిపడుతుంది. దీనికే 'ఔంపర్' లేక 'జిగి' పెట్టడం అంటారు.

బీటిమూకుడు చేతదికాదు. ఇనుము యెర్రగా కాల్చి, సాగకొట్టి చేసినవి, గునపం, చాకూ వగైరాలు. ఇనుమును మూసలో వేసి, నీళ్లలా కరిగింతర్వాత అచ్చులోపోసి, చల్లారనిస్తారు. దీనికెంతో వేడిమి అవసరం. ఈ పోతసరుకులో బొగ్గు చాలావుంటుంది. ఇది చాల పెళుసు.

ఇప్పుడు తెలిసిందా యీభేదాలకి కారణం ? బీటిమూకుడులో బొగ్గుసాలు చాలహెచ్చు; బత్తాయచాకులో మధ్యమం; గునపంలో బొగ్గుసాలు చాల తక్కువ.

చాకు పదునుపెట్టించేటపుడు చూసేరా : మిణుగురుల్లా నెరుసులు గాఢోపకాళయగా వస్తాయి చాకునుండి. ప్రతిచోటా యీ సానబట్టే

చక్రాలవాళ్ళు తిరుగుతూనే వుంటారు. చాకులో బొగ్గు ఏపాలులోవుందో తెలుసుకోడానికి సానబట్టేటప్పుడే మంచివీలు. చాకును సానకి తగిలించగానే నిప్పు రవ్వలు లేస్తాయి. ఇవి విడివిడిగావుంటే బొగ్గుపాలు తక్కువనీ, యీ రవ్వలు శాఖోపశాఖలుగా పస్తే బొగ్గుపాలు యెక్కువనీ చెప్పగలం. బొగ్గుపాలు హెచ్చుగావున్నది మంచిరకం ఉక్కు. మీరు చాకుల్ని పరీక్షించడానికి యిది సులభోపాయంగాదూ ?

తగరానికి త్రుప్పు పడుతుందా ?

ఇనుముకిపున్న 'త్రుప్పు' వ్యాధినుంచి 'తగరం' దాన్ని కాపాడగలదు. కాని తగరానికి ఒకరకమైన జబ్బు వస్తూంటుంది. కాని యిదంత తరచుగా కనిపించదు. వచ్చిందంటేమాత్రం మహామారే ! ఈ వ్యాధి సోకినచోటికి చుట్టుపట్లనున్న తగరపువస్తువు లన్నిటికీ యీ వ్యాధి వ్యాపించి, నాశనంచేసేస్తుంది.

ఈ జబ్బు వుందని మొన్నమొన్నటివరకూ తెలియనేలేదు. 1864 లో రష్యాలోని పెట్రోగ్రాడ్ (ప్రస్తుతం లెనిన్ గ్రాడ్) నగరంలో యీ వ్యాధి కనిపించింది. మిలిటరీ దుస్తులకి పెట్టుకునే బొత్తాములు వీరువారల్లో వున్నాయి. హఠాత్తుగా ఓ బొత్తాంమీద చిన్న కురుపులాంటిది లేచిందిట. త్వరలోనే బొత్తాములన్నీ నల్లటిమచ్చలతో నిండిపోయినాయి. జబ్బేమిటో యెవరూ కనిపెట్టలేకపోయేరు. ఈ వ్యాధినుంచి రక్షించేవాళ్ళ యెవరు ? చూస్తూండగానే బొత్తాములన్నీ శిథిలమై బూడిదరంగు పొడి మాత్రం కుప్పలుగా మిగిలింది :

ఎవరెన్ని వేదాంతాలు చెప్పినా, తెలివైనవాళ్ళ యెప్పుడూ తత్వాన్వేషణ చేస్తూనేవుంటారు. శాస్త్రజ్ఞులు యెన్నో పరిశోధనలుచేసి చివరకి ఆ వ్యాధికి మూలంకనుక్కున్నారు : ఆ జబ్బేమిటో తెలుసా ? తగరపు

బొత్తాములకి జలుబుచేసింది : ఆయేదు చలి జాస్తీగవుంది. —4° ఫారెన్ హీటు చూపింది. ధర్మామీటరు. బొత్తాలున్నగదుల్లో పొయ్యి వెలిగించలేదు. తగరపుబొత్తాలకి శీతలంపడదని యెవరికితెలుసు ? ఆ శీతలానికి తగరపు బొత్తాలు జలుబుపడ్డాయి. తగరం చూర్లమై రాలిపోయింది. కేవలం -4° చలివుంటేనే రాదు, యీవ్యాధి. చూర్లరూపంలో వున్న తగరంలో ఒక్కరేణువైనా వాటిమీద పడాలి. అప్పుడింక వీటిని కాపాడనేలేము. ఈ జబ్బు వ్యాపించకుండా చేయడానికి మందుకూడా కనిపెట్టేరు, శాస్త్రజ్ఞులు. మరుగుతూన్న నీళ్ళలో యీ తగరపుపస్తువుల్ని పడేస్తేచాలు. జబ్బు యెగిరిపోతుంది :

శాస్త్రజ్ఞులు యింకోవిషయం కనిపెట్టేరు. తగరం రెండు అవతారాల్లో వుంటుంది. మనంచూసే రూపం ఒకటి ; చూర్లరూపం రెండోది. బొగ్గుకి మూడు రూపాలున్నాయి. అవేమిటో టిప్పకోండి ? రాక్షసి బొగ్గు, గ్రాఫైటు, వజ్రం. బొగ్గుకి, వజ్రానికి యెందులోనూ పోలిక లేక పోయినా రెండూ ఒకటే. శాస్త్రజ్ఞులు ఋజువుచేసి చూపేవరకూ దీన్ని యెవరూ ఊహించనైనలేదు :

ఇత్తడి లోహాల్లోనిదేనా ?

మనం ఒకదాంట్లోంచి మరొకదాంట్లోకి కప్పదాట్లువేసి చాలా దూరం పోయేం. ఇనుము, ఉక్కు, తగరం, - వీటికథ అట్లావుంది రాగి, ఇత్తడిసంగతి తెలుసుకుందాం.

రాగి అనేలోహాన్ని మానవులు వేలకొద్దీ సంవత్సరాలనుంచీ వాడుతున్నారు. లోహాలను మనదేశంలో బహు ప్రాచీనకాలంలోనే వాడినట్లు నిదర్శనాలున్నాయి. వేదాల్లోనే ఆరులోహాల ప్రళంస కనిపిస్తుంది. అప్పటికే బంగారు, వెండి, రాగి, ఇనుము, సీసం, తగరం, - వీటితో

అనేక వస్తువుల్నిచేసి వాడుకొనేవారు. కాని, వీటివాడకం బహు పరిమితంగానే వుండేది. ఆ రోజుల్లోనే ఇత్తడి, కంచు మొదలైన మిశ్రమ రోహుల్నికూడ కనిపెట్టేరు. ఆ కాలంలో రోహుల్ని ముఖ్యంగా ఆయుధాలకోసం, ఆభరణాలకోసం మాత్రమే వాడేవారు.

రాగి, తుత్తునాగం కలిపితే యిత్తడి అవుతుంది. దీనితో నేడు యెన్నోరకాలవస్తువులు చేస్తున్నారు. వంటపాత్రలు, పానపాత్రలు, కత్తిపిడుగులు, తలుపు గుబ్బలు,- యింకా యెన్నో యిత్తడితో తయారు చేస్తారు. రెండుపాళ్లు రాగి, ఒకపాలు తుత్తునాగం కలిపితే యెరుపు రోలుగావున్న యిత్తడి వస్తుంది. ఒకపాలు రాగి, ఒకపాలు తుత్తునాగం కలిపితే తెలుపురంగుగావుండే యిత్తడితయారువుతుంది. పాళ్యలో హెచ్చు తగ్గుల్నిబట్టి యిత్తడి యిన్నిరంగులుగా వుంటుంటుంది. రంగునుబట్టి మనయింట్లో గిన్నెల్లో రాగి, జనదం,- యేయేపాళ్యో వున్నాయో చెప్పుకోండి. చూదాం.

ఇత్తిడి గిన్నెలు యిట్టే 'కగ్గి'పోతాయి. రంగు మాయదాన్నే 'కగ్గడం' అంటాం. నల్లనిమచ్చలు, ఆకుపచ్చని మరకలు యేర్పడడం చూసేరుకదూ ? అదేమిటో చెప్పుకోండి ?

ఇనుముకు 'త్రుప్పు' జబ్బుని చెప్పేనుకదూ. రాగికికూడా యిటువంటి జబ్బు చేస్తుంది. కాని, రాగిత్రుప్పు ఆకుపచ్చగా వుంటుంది ! దీన్నే "చిలుము" అంటాం.

కొందరు చిన్నజబ్బుకే లొంగిపోతారు. మరికొందరు పెద్ద జబ్బు లకి కూడా లొంగిపోరు. మనుష్యుల్లోని బలం, జీవశక్తి,- వీటినిబట్టి వుంటుందిది. అట్లే రోహులుకూడా వేరువేరు బలాలు గలిగివుంటాయి. ఇనుముకి జబ్బుచేస్తే రోహలికంటా తినేస్తుంది ; రాగికి జబ్బుచేస్తే

పైపైనేగాని లోపలికి పోదు; బంగారానికి అసలు జబ్బే చేయదు; “పుట్టింది మొదలు వచ్చిపోయేవరకూ జిజ్ఞాసుని చీదియెరగదు!” అంటూంటారు, కొందరినిగూర్చి. అటువంటి జీవశక్తిగలది బంగారం. అందుకనే దానిని లోహాలకి రాజు అన్నారు.

ఇనుపత్రుప్పు దాన్ని లోపలికంటా తినేస్తుంది. రాగికివచ్చే యీ “చిలుము”జబ్బు, పైపైనేవుంటూ, లోపలి లోహాన్ని సురక్షితంగా కాపాడుతుందికూడాను. అందువల్లనే వేలకొద్దీ సంవత్సరాలక్రిందటి రాగి నాణేలూ, యిత్రడి పాత్రలూ, కంచు విగ్రహాలూ, ఆయుధాలూ నేటికీ చెక్కుచెదరకుండా వున్నాయి. రాగి, తగరం కలిపితే ‘కంచు’ అవుతుంది. ఇనుముకంటె యెంతో ముందుగా “కంచు” వాడుకలోకి వచ్చినట్లు చరిత్రలో మీరు చదువుకోలేదా? కంచుతో గొడ్డళ్లు, గండ్ర గొడ్డళ్లు, కత్తులు, బాణాలు కూడా చేసేవారు పూర్వకాలంలో.

ఇత్రడి గ్లాసులో నుజ్జిగ పోస్తే “కిలం” యెక్కుతుంది. త్రాగితే వాంతులు వెడతాయి. ఒక్కక్కపుడు ప్రమాదం కూడా తలస్థించవచ్చు. కంచు గ్లాసులో పోసినా, వెండిగ్లాసులో పోసినా, యేపుల్లని పదార్థమూ “కిలం” యెక్కుదు. ఎందువల్ల?

ఇత్రడిలో తుత్తునాగం వుంటుందని చెప్పేనుకాదా? పులుపు తగులగానే తుత్తునాగం తన అవతారాన్ని మార్చుకుంటుంది. కొన్ని తుత్తునాగ లవణాలు యేర్పడతాయి. అవి మన శరీరానికి శత్రువులు, విషతుల్యమైనవి. కాని కంచులో వున్న తగరం అటువంటిదిగాదు. కంచుపాత్రలు “కిలం” యెక్కువు.

త్రుప్పు, చిలుం, కిలం, - యివన్నీ యేమిటి?

ఇదంతా చెప్పాలంటే భారతమంత కథ వుంది. కట్టె-కొట్టె-తెచ్చె, అని మూడుముక్కల్లో రామాయణం అంతా చెప్పేరట. అట్లా

చేద్దాం. “నీరు పల్లమెరుగు” నవి విన్నారుకదూ? అది నీటిస్వభావం. అట్లాగే లోహాలికికూడా ఒక స్వభావం వుంది. ఎక్కడ ప్రాణవాము వుతో వాటికి సంపర్కం కలిగిన వెంటనే దానితో కలిసిపోతాయి. కొన్ని అతిశీఘ్రంగానూ, కొన్ని ఆలస్యంగానూ, కొన్ని మనం గుర్తించలేనంత మెల్లిగానూ పరిస్థితుల్నిబట్టి కలుస్తుంటాయి. అసలు కలియడమేమో నిశ్చయమే : ఈ కలియడాన్నే శాస్త్రభాషలో సంయోగమంటారు. ప్రకృతిలోని వస్తువులన్నీ యీ విధమైన సంయోగములే. సంయోగములు కాని రూపములోవుంటే వాటినే మూలపదార్థాలనీ భూతాలనీ అంటారు. ప్రకృతిలో మూల భూతాలు, సంయోగములు కానివేవీలేవు.

ఇనుము, ప్రాణవాయువుతో కలిస్తే యేర్పడే సంయోగమే ‘త్రుప్పు’. రాగి, ప్రాణవాయువుతో కలిసిన సంయోగరూపమే ‘చిలుం’. తుత్తునాగం, పులువుతోకలిసి యేర్పడిన లవణమే “కిలం”.

పాతనాణెములు చిలుంపట్టి వుంటాయి. వాటిమీద దొమ్మలు, అక్షరాలు కనిపించవు. తోమితే ఆరిగిపోయి, కొన్ని సూక్ష్మరేఖలు చెరిగి పోతాయి. వాటిని కొత్తగా చేయాలంటే ఒక చక్కని ఉపాయం వుంది. అమోనియాద్రవంలో యీ నాణెములు పడవేయండి. చిలుము మెల్లిగా కరిగిపోయి, అమోనియాద్రవం చక్కని నీలవర్ణంగా మారుతుంది. నాణెం పరిశుభ్రంగా, సరికొత్తదానిలా తయారవుతుంది :

ఇత్తడి, కంచు మొదలైనవి రాగికంటే ఆలస్యంగాకాని చిలుము పట్టవు. వాటిల్లోవున్న తుత్తునాగం, తగరంవల్లనే యిట్లాజరుగుతుంది.

‘కళాయి’ చేయడం ఎందుకు ?

పులుసు కళాయిలోపల తెల్లగా నున్నదే ‘కళాయి’. ఇత్తడితో చేసిన దీనిలోపల ‘కళాయి’ ఎందుకు? అది దేనితో చేస్తారు? నిర్బని

తగరపురేకు కప్పితే పుల్లని పదార్థాలు గిన్నెలకి తగిలి పాడుగావు. పులుసుకూడా రాగిని, యిత్తడిని తాకితే వివిధ లవణాలు తయారవుతాయి. అవి మనకు అనారోగ్యకరములు. అందుచేత రాగి, యిత్తడి గిన్నెలకు లోపల తగరంతో కళాయి చేస్తారు.

పోనీ తగరంతోనే పులుసు కళాయి చేయరాదా? అని అడగవచ్చు. తగరం చాల ఖరీదైన లోహం. అది విరివిగా చొరకదు. పైగా గట్టి తనం ఉండదు. పెద్ద పులుసుకళాయిని తగరంతో చేస్తే, పొయిమీదనే కరిగి పోవడమో, వంకరై పోవడమో తప్పదు. ఎక్కువ వేడిమిని కూడ యిది భరించలేదు. అందుచే ఉపాయకాలి అయిన మానవుడు ఒక్కక్క లోహంలోని మంచిలక్షణాలన్నీ జతచేసి ఉపయోగించు కుంటాడు :

మట్టితో ఏవేవి తయారవుతాయి ?

మట్టిపేరుచెప్పితే వర్షాకాలంలో మన పల్లెటూళ్లు గుర్తుకొస్తాయి. మోకాలిలోకు బురదలో, నీళ్లలో నడిస్తేనేకాని ఓ వీధినుంచి మరోవీధికి పోలేము. ఏపనిచేయాలన్నా చికాకే. పొలంవెల్లాలంటే, బజారుకి పోవాలంటే, బడికివెల్లాలంటే అన్నిటికీ యీపాడుబురద తొక్కాల్సిందే. కాళ్లు కడగాల్సిందే ! ఆ బురదని యెంత అసహ్యించుకుంటాము ! కాని, మనం యీ బురదవల్లనే జీవిస్తూన్నామంటే నమ్మండి ! దీంట్లోంచే కొయభాగ్యాలు, పప్పుదినుసులు, కూరగాయలు, తియ్యనిపండ్లు, తినే వన్నీ వస్తూన్నాయి ; మట్టితోనే మనం కుండలు, కూజాలు, ఊరగాయ జాడీలు తయారుచేసుకొంటాం. కన్నులపండువైన రకరకాల పింగాణీ దీనినుంచే చేస్తారు. ఇండ్లకప్పుల కువయోగించే మంగుళూరు పెంకులు (యిప్పడివి ప్రతీచోటా చేస్తూన్నారు. పేరుమాత్రం విలిచిపోయింది !) కొలుముల కువయోగించే యిటుకలు, లోహాలు కరిగించుకొనే మూసలు,

వాడుకొనే జాడీలు, పూజించే దేవతావిగ్రహాలు, టేబుల్ మీద ఆలంకారానికుంచే బుద్ధుడు, క్రీస్తు, గాంధీ, వివేకానంద విగ్రహాలు, అవీయవీ యేమిటి ? యెన్నెన్నో వస్తువులు యీమట్టిలోంచే వస్తున్నాయి. మట్టితో వివిధవస్తువులు చేసేవిద్య వేలకొద్దీ సంవత్సరాలనుంచే మన దేశీయులకు తెలుసు. హరప్ప, మొహెంజొదారో శిథిలాల్లో 7000 సంవత్సరాల క్రిందటి మృణ్మయపాత్రలు లభించేయి. బహుప్రాచీనమైన శృకుల్లో కూడ మట్టితో పాత్రలుచేయడం విషయం ప్రస్తావించబడింది. 5000 సంవత్సరాలనాటి ఈజిప్టుయన్ పిరమిడ్లలో దాన్యం, నూనె మొదలైనవి విలువచేసిన పెద్దపెద్ద బాండలు కనుగొన్నారు, పరిశోధకులు.

అస్సీరియన్, బాబిలన్, గ్రీకు, రోమ్ నాగరికతలు యిప్పుడు కానరావు. కాని ఆయాపట్టణ శిథిలాల్నిచ్రవ్వి పరిశోధించి, అనాటి నాగరికతల్నిగూర్చి తెలుసుకోగలిగేరు, పరిశోధకులు.

ఆ శిథిలాల్లో మట్టిపాత్రలు, బొమ్మలు, యిటుకలు, శాసనాలు, యెన్నెన్నో దొరికినాయి.

ఈజిప్టులో మట్టితోచేసిన యిటుకలమీద వివిధవిషయాల్నిగూర్చి అప్పటి భాషలో రాసి, యెండబెట్టి, భద్రపరిచేరు. పిరమిడ్లు అనే పెద్ద కట్టడాల్లో యీ యిటుకలు యిప్పటికీ చెక్కుచెదరకండా వున్నాయి. అస్సీరియకాల నాటి కాల్చిన యిటుకలుకూడా దొరికినాయి. ఆరోజుల్లో యిటుకలతోనే గ్రంథాలు చేసేవారు ! ఇటుకలమీద రాజులచరిత్రలురాసి, వాటిని కాల్చి, వాటితో స్తూపాల్ని నిర్మించేవారు ! ఒక్కొక్క స్తూపం ఒక్కొక్క గ్రంథం ! ఎంతోకష్టపడి, పరిశోధకులు యీ గ్రంథాల్ని బైటికితీసి, చదువుతూన్నారు !

ఎన్నోచోట్ల భూమిలో మానవుల యెముకలతోబాటుగా రకరకాల పనిముట్లు, కుండపెంకులు, ఆభరణాలు, జంతువుల యెముకలు దొరికి

నాయి. దెన్మార్కు, స్వీడన్, ప్రాన్సు, బెల్జియం, హాలండు మొదలైన అట్లాంటిక్ సముద్ర తీరస్థదేశాల్లో, తీరంవెంజదే యెత్తైన గుట్టలు వందలకొద్దీ మైళ్ళు వ్యాపించి వున్నాయి. వాటిని త్రవ్వి పరిశోధించగా చేప యెముకలు, గుల్లలు, రాతికత్తులు, పొరలు, కొమ్ముగొడ్డళ్ళు, ఎముకలతో చేసిన ఆయుధాలు, పగిలిన కుండపెంకులు, పొయిబూడిదతో కలిసి ప్రోగులుగా పడివుంది. వాటితో మానవుల అస్త్రకలుకూడా దొరికేయి. వందలకొద్దీ సంవత్సరాలక్రిందట ఆ ప్రాంతం అంతటా మనుష్యులుండేవాళ్ళు. రోజూ పొయిబూడిద, యితర పనికిమాలిన చెత్తా చెదారం, పగిలిన కుండలు, అన్నీ పోస్తూండివుంటారు. అలాటి కుండలు మళ్ళీ సమకూర్చి, మ్యూజియముల్లో జాగ్రతపెట్టేరు. అవి అందంగా లేవు. గ్లేజులేదు. మట్టి చదుసుగాలేదు. కోసుగా వుండడం వల్ల ఆ కుండలు నేలమీద నిలబడవు. వాటిని బహుశా పానపాత్రలుగా ఉపయోగించి వుంటారు.

మట్టితో రకరకాల సామగ్రిచేయడం యెంతోకాలాన్నుంచి మానవులు యెరుగుదురు. ఈ నాటి నాగరికతకి పునాది మట్టితోనే నిర్మించబడిందనడంలో సందేహంలేదు.

రకరకాల రంగులు, సిమెంటులు మట్టితోనే చేస్తారు. గాజుకూడా మట్టిలోనుంచి వచ్చిందేనని చెప్పవచ్చును.

‘మాయ వెండి’ గిన్నెలు యెప్పటినుంచి వచ్చేయి ?

‘అల్యూమినం’ యీరోజుల్లో యెరగనివాళ్ళుండరు. నూరు సంవత్సరాలక్రితం అల్యూమినంపేరే యెవరూ వినివుండరు. అల్యూమినం ప్రత్యేక రోహపని 1828 లోనే వోప్లాస్ అనే జర్మన్ కనుగొన్నాడు. అప్పటినుంచి యిది యితరరోహాల్ని జయించి, అందరికీ ఆదరణ

పాత్ర మైంది. ఇప్పుడు ఎంతపేదవానియిందోనూ అల్యూమినింగి న్నెలు, కంచాలు వుంటాయి. దీనినే 'మాయవెండి' అనీ, 'మట్టివెండి' అనీ పిలుస్తారు. జనసామాన్యం. వెండిలావుండడంవల్ల 'మాయ వెండి' అనిన్నీ, మట్టిలోంచి తీయడంవల్ల 'మట్టి వెండి' అనిన్నీ దీనికి పేర్లు వచ్చేయి. అల్యూమినిం కొంచెమైనా లేని మట్టివుండదు.

ఇంత స్వల్పకాలంలో యింతటి ప్రజానురాగాన్ని పొందిన అల్యూమినింలో యేదో విశేషం వుండివుండాలి. దీనికి యనుములా త్రుప్పు పట్టదు; రాగి, యిత్రడికిపలె చిలుం, కిలం యెక్కదు; పైగా తేలిక, కారుచౌక. ఇంకేంకావాలి. దీనికి చిన్నజబ్బువుంది. సోడా, సబ్బు తగిలితేమాత్రం కొంతసేపటికి 'లవణములు' తయారవుతాయి. కాని, మన నిత్యకృత్యంలో సోడా, సబ్బు తగలవలసిన అవసరమే వుండదు. అందుచేత వాడుకకు యిది బాగానే వుంటుంది.

'మాయవెండి' అనే పేరుమట్టుకేగాని వెండికీ దీనికి సంబంధమే లేదు. అల్యూమినిం పాత్రలు తోమి ఉంచిన కొద్దిసేపట్లోనే అవి కగ్గుతాయి. అంటే తెల్లని నిగనిగ పోయి, కాంతిహీనమై, కొంచెం మాడురంగు వస్తుంది. ప్రాణవాయు సంపర్కంవల్ల అల్యూమినింకూడా త్రుప్పుపడుతూందన్నమాట. ఐతే యిది 'చిలుం' లాగ విషంకాదు.

ఎప్పుడూ నిగనిగలాడుతూ వుండాల్సిన వస్తువులకు అల్యూమినిం అంతగా తగినదికాదు. తేలిక, గట్టితనంకావాల్సిన పనులకైతే దీన్ని చెప్పే మరోదాన్ని చెప్పాలి. విమానాలు యెగరడం చూసేరుకదూ? అవి యెంత తేలికగానూ, గట్టిగానూవుంటే అంతమంచిది. ఇది యనుముకంటే చాలాతేలిక. అందుచేతనే విమానాలు చేయడానికై అల్యూమినంను విరివిగా వాడుతారు. అల్యూమినం, మెగ్నీషియం, రాగి, మాంగనీసు, - యీ నాలుగు లోహాల్ని మిశ్రమంచేస్తే వచ్చే

మిశ్రమలోహాన్ని “ద్యూరల్యామినం” అంటారు. ఇది ఉక్కుకంటె గట్టిది; దానికంటె మూడింతలు తేలిక. ఈ మిశ్రమాన్నే విమానాలకి వుపయోగిస్తారు.

యుద్ధం అయిపోయేక పాడై పోయిన విమానభాగాలు మార్కెటును ముంచే తీసాయి. అల్యామినం పేరుతో యీ మిశ్రమలోహంతో పాత్రసామగ్రిచేసి అమ్ముతూన్నారు, వర్తకులు. పరిశుద్ధమైన అల్యామినం వున్నంత తెల్లగా వుండకపోడమేగాక దీనితోచేసిన పాత్రలు నంటకుపయోగిస్తే ఆరోగ్యాన్ని పాడుచేస్తాయి. వీటిని మార్కెటుకి విడుదలచేసిన ప్రభుత్వమే దురాశాపరులైన వర్తకులకు హద్దూ ఆపూ లేకుండా చేసింది.

అల్యామినం ముఖ్యంగా అమెరికానుంచే వస్తుంది. మన దేశానికి కావలసిన అల్యామినంలో 25% మాత్రమే మనదేశంలో ప్రస్తుతం ఉత్పత్తి అవుతుంది. దేశంలో యెన్నో అవకాశాలున్నాకానీ వాటిని వినియోగించనీయక పరాయిప్రభుత్వమే ఎన్నో ఆటంకాలు కల్పించింది.

మన వీధుల్లోని మట్టిలోనుంచికూడా అల్యామినంను తీయవచ్చును. కానీ దీనిలో లోహపుపాలు చాలాతక్కువ. అందుచేత ఖర్చులకు గిట్టుబడికాదు. ప్రస్తుతం బాక్సైట్, క్రియోలైట్ మొదలైన ముడిలోహపు చిట్లములనుంచే అల్యామినం తీయబడుతుంది.

పింగాణీకూడ మట్టిలోంచే వస్తుంది. మామూలు మట్టిలోంచి అనుకూనేరుగనక, మట్టిలో యెన్నో రకాలున్నాయి. ఎరుపు, పసుపు, నలుపు, తెలుపు, మట్టిలో రకరకాలున్నాయి. “కావోలిక్” అనే పరిశుద్ధమైన తెల్లనిమట్టితో పింగాణీని చైనా దేశీయులు చేస్తారు. ఈ మట్టి మనదేశంలోనూ లభిస్తుంది. పరప్రభుత్వం యెన్ని ఆటంకాలు కల్పించినా ప్రస్తుతం మనదేశంలోనూ పింగాణీ పరిశ్రమ అభివృద్ధి జేసింది.

అంద్రదేశంలో విశాఖ, గోదావరి, నెల్లూరు జిల్లాల్లో పింగాణీకి వనికి వచ్చే మట్టి దొరుకుతుంది. చీనాదేశీయులు వందలకొద్దీ సంవత్సరాల క్రిందటనే పింగాణీవిచేసినట్లు నిదర్శనాలున్నాయి. పింగాణీమట్టి చీనా, జపాన్, జర్మనీ, అమెరికా మొదలైనదేశాల్లో విరివిగా దొరుకుతుంది. కాని యిది యంతవరకు రష్యాలో దొరకనేలేదట!

సాధారణంగా మట్టిలో యెన్నోయితరవస్తువులు కలిసివుంటాయి. వాటిని విడదీయడం కష్టంకాదు. ఒక గ్లాసులో సగంనీరుపోసి, అందులో మట్టిగడ్డలువేసి కరిగించాలి. బాగాకలిపి, తేునిస్తే బరువైనరాళ్లు వగైరాలు అడుక్కి దిగిపోతాయి. పైన బురదగావున్న నీరుంటుంది. నీటి మీద ఆకులు, పుల్లలు తేలితే వాటినికూడా తీసేయాలి. ఈ బురద నీటిని మెల్లగా మరొక గ్లాసులోపోసి కొంతసేపు తేరనిస్తే అడుక్కి మట్టి రేణువులు దిగిపోయి, పైన తేటనీరు నిలుస్తుంది. నీటిని పారబోస్తే మెత్తని బురదమన్ను మిగులుతుంది. మొదటిగ్లాసులో గులకరాళ్ళు, యిసుక, సున్నపురాళ్ళు, - యివి మిగులుతాయి.

ఈ రెండు గ్లాసుల్లో జరిగినదే ప్రకృతిలో నిరంతరం జరుగు తుంటుంది. చిన్న మట్టి పెల్లకిబదులు బ్రహ్మాండమైన పర్వతశ్రేణులు; గ్లాసులో నీటికి మారుగా ఏనుగుతొండంలావున వర్షించే నీటినీ, మహా వేగంతో ప్రవహించే కొండ యేరుల్నీ ఊహించుకోండి. పర్వతాలు యెంత నల్లరాత్రివైనానరే నీరూ, గాలీ వాటిని లొంగదీయగలవు! పర్వ తాలమీద కురిసే వర్షం సెలయేళ్లుగా మహావేగంతో నిరంతరం ప్రవ హిస్తూ కొండల్నీ ఆరగదీసి, కరిగించి, తనతో తీసికొనిపోతుంది. గులకరాళ్లు, యిసుక, ఒంగ్రుమట్టి, - యివే ఆకొండల రూపాంతరం. దూరం ప్రవహిస్తున్నకొద్దీ క్రమక్రమంగా ముందు బరువైనరాళ్లు, ఆపైవి యిసుక, ఆపైవి ఒంగ్రుమట్టి దిగబడతాయి. నదీగర్భం పొరు గునా యీ కార్యక్రమం నిరంతరం సాగుతూనే వుంటుంది. నదులు

యెండిపోయినప్పుడుగాని, ప్రవాహమార్గం మారినప్పుడుగాని యిదంతా మనకి స్పష్టంగా కనిపిస్తుంది.

గులకరాళ్లు, గుండ్రగా, మన్నగా ఉండడానికి కారణం యేమిటో చెప్పగలవా ?

నదీప్రవాహాలు యీరాళ్లని వేలకొద్దీ సంవత్సరాలుగా అరగ దీస్తూండడంవల్లనే : ఎవరో పనికట్టుకుని అరగదీసి, రూపం దిద్దితీర్చి నట్లున్న యీ రాళ్లనిచూసి, ఆశ్చర్యపడి వాటిని భయభక్తి శ్రద్ధలతో పూజించేవాళ్లు మనపూర్వులు. సాలగ్రామ పూజనుగూర్చి వినలేదూ ?

ఇటుకలు కాలిస్తే ఎర్రగా ఎందుకుంటాయి ?

మనంరోజూ త్రొక్కి యీమట్టిలో యెన్నో దాతువులు సూక్ష్మ రూపంలో కలిసేవుంటాయి. అల్యూమినం లేని మట్టి రేనేలేదని చెప్పేను కాదూ ? అట్లే యినుము లేని మట్టికూడా వుండదు. ఇనుమువుంటేనే మట్టికి ఎరువు లేక పసుపురంగు వచ్చేది : ఎవరూ రంగు వేయక పోయినా యిటుకలూ, పెంకులూ యెర్రగా యెందుకుంటాయో తెలిసిందా ? పెంకులు, యిటికెలూ అరుగదీసి చిన్నపిల్లలు 'కుంకుమ' 'పసుపు' అని ఆటలాడుతారు : పెద్దవాళ్ళు మన్నులోంచే రకరకాల రంగులు చేస్తారు : మనయిండ్లను అలంకరించుకోడానికి పచ్చమన్ను, ఎర్రమన్ను, జేగురు, - వీటితో అలుకుతారుగదా : ఈ మన్నులోంచి తీసిన రంగుల్నే యీరోజుల్లో గమ్యచేసేందుకు వుపయోగిస్తున్నారు. ఇనుము ప్రాణవాయువుతో సంయోగంపొందగా వచ్చే "త్రుప్పు" యీ రకాల "మృత్తిక"లలో అధికంగా వుండన్నమాట :

కుండలు నల్లగా ఎందుకుంటాయి ?

మట్టితో కుండలుచేసే 'విద్య' వేల సంవత్సరాలనుంచి మనం

ఎరుగుదుం. ఇవి కొల్పినపుడు ఎర్రగా వుండక నల్లగా యెందుకుంటున్నాయి ? కొలిస్తే కుండలు యెర్రగానే వుంటాయి. కాని అవి నల్లగా వుండాలనే ఊహతో వాటికి రంగువేస్తారు : దీనికి ఖర్చులేని సులభోపాయం ఒకటి కనిపెట్టారు. 'ఆనం'లో కుండల్ని కాలేటపుడే బైలుదేరే పొగను బైటికి పోకుండా మూసిపెడితే, కుండలు పొగచూరి నల్లగా అవుతాయి. బొగ్గుతో రంగువేయడంవంటిదే యిది : నల్లటికుండలు మనప్రాంతాల్లోనేగాని మిగిలిన దేశంఅంతా చాలభాగం ఎర్రటి కుండల్నే వాడుకుంటారు :

నల్లరాయి - మెత్తనిమట్టి - కుండపెంకు.

నల్లరాళ్లు బద్దలై యిసుక, మట్టి తయారవుతుందని తెలుసుకున్నారు. ఈ మెత్తని మట్టినే తిరిగి కఠినమైన కుండపెంకులుగా చేస్తున్నాం. ఒకదానికి మరొకదానికి పోలికలేదు : వీటన్నిటినీ ఎట్లా చేయగలుగుతారో : మనమూ ప్రయత్నించిచూడం. కుండచేయడం ఏమంత కష్టమైనది కాదులేండి.

“కూటికుండ చేయడానికి గూటిదేవుడు కావాలా !”

కుండ మనకు నేర్పేపాఠం ఏమిటి ?

మట్టిలో నీళ్ళుపోసి, ఏసికి ముద్దగా చెయ్యి.

‘నీళ్లు లేకండా చెయ్యలేమా ?’ అని అడగొచ్చు, ఎవరైనా. “ఓ : చెయ్యవచ్చు. ఒక్కచుక్క నీరులేకండా కుండ చెయ్యవచ్చు!” నంటా. ఆశ్చర్యంగా వుందా ? తెలిసేవరకే ఆశ్చర్యం. తెలిసేక యేమీలేదు :

కుండ చేయడంలో ప్రధానసూత్రం, మట్టిని కావలసిన రూపం లోకి గట్టిగా ఒత్తడమే. ఒత్తిడివల్ల బయలుదేరిన వేడిమికి మట్టి రేణువులు కరిగి ఒకదానితో ఒకటి కలిసిపోతాయి. ఇటీవలనే శాస్త్రజ్ఞులు ఒక 'ప్రెస్'ను కనిపెట్టారు. ప్రెస్ అంటే ఒత్తడం అని అర్థం. విడిగావుండి యెక్కువస్థలాన్ని ఆక్రమించే యేవస్తువునైనా నొక్కి చిన్నదిగా చేయడానికే దీనివుపయోగం. దూది, నాగ, పీచు మొదలైనవాటిని నొక్కి చిన్నచిన్న బేళ్ళుగా చేయడానికి "ప్రెస్"లను చూడలేదా? అట్లే, పొడి మన్నును ఉక్కుతోచేసిన ఆచ్చుల్లోపోసి, ఒత్తితారు. ఓపాటి ఒత్తిడి సరిపడదు. యీవనికి. ఒత్తిడిని కొలవడంకోసం ఓ కొలమానం యేర్పాటుచేసేరు. గుడ్డను గజాలలెక్కని, బియ్యాన్ని శేర్లలెక్కని, కాలాన్ని గంటలెక్కని కొలిచినట్లే, వేడిని డిగ్రీలతోనూ, ఒత్తిడిని వాతావరణంతోనూ, శక్తిని గుర్రముల లెక్కని కొలుస్తారు. ముప్పై మూడడుగుల యెత్తుకి నీటిని లేవదీయగల శక్తిని ఒక 'వాతావరణం'గా లెక్కించేరు. అంటే మనంపున్న వాతావరణానికి అంత ఒత్తిడిశక్తి వుందన్నమాట.

భూమిమీదవున్న మన శరీరాలు యింత ఒత్తిడిని నిరోధించే బట్లుగా నిర్మించబడినాయి. ఆకాశంలో పైకి పోతున్నకొద్దీ గాలి పలచనై, చివరకి ఏమీలేకండా పోతుంది. ఆక్కడ "ఒత్తిడి" ఏమీ వుండదు; ఏమానాలమీద యెగిరి పోయేవాళ్ళకి యిది తెలుస్తుంది. పై వాతావరణశక్తికి ప్రతిశక్తిగా లోనుంచి ఒత్తుతున్న మనశరీరం, పైకి పోతే యేమవుతుందో తెలుసా? పైఒత్తిడి లేనందున లోపలిఒత్తిడికి విచ్చి పగిలిపోతుంది; లోతునముద్రాల్లో నివసించే కొన్నిచేపలు పైకి తీస్తే భక్కున వలిగి విచ్చిపోతాయి; మనం అనుకోని చిత్రాలు ప్రకృతిలో ఎన్నోవున్నాయి.

ఇంతకీ మట్టిని 200— వాతావరణశక్తితో ఒత్తితేనే కుండగా తయారవుతుంది. మామూలుభాషలో చెప్పాలంటే యీ వుస్తకంమీద సరుకుతోనింపిన నాలుగు రైల్వేవాగన్లు ఒకదానిమీద ఒకటిగా పెడితే యెంతఒత్తిడి తగులుతుందో అంతఒత్తిడి గావాలి. మనచేతులతో అందులో వెయ్యోవంతుకూడ ఒత్తిడి చెయ్యలేము. అటువంటి ప్రెస్లు మనకి లేవు.

దీనికి మరోఉపాయం కనిపెట్టాల్సిందే. మరి.

యంత్రాల్లో ఒరపిడిని నూనె తగ్గించినట్లే, మట్టిరేణువుల్లోని ఒరపిడిని తగ్గించేందుకు, నీటిని వుపయోగించారు. సూత్రంతెలియక చేసినా పనేమో జరగనే జరుగుతుంది. నీరు యింకోపనికూడా చేస్తుంది. మట్టిరేణువుల్ని విడిపోకండా కలిపివుంచుతుంది.

ఈ తడిపిన మట్టిని అచ్చులోపెట్టి ఒత్తితే కావలసిన రూపం తేవచ్చు. ఒత్తిడివల్లవచ్చే యిమిడికకూడా నీరుతెస్తుంది. మట్టిని నీటితో తడిపి, అచ్చులోనొక్కి, ఆరబెట్టినప్పుడు నీరు యిగిరిపోయి, ఆవస్తువు పరిమాణం కొంత లాగేస్తుంది. మట్టిరేణువులు దగ్గరగా సర్దుకొంటాయి. దీనివల్ల యిబ్బందులు లేకపోలేదు. పచ్చికుండగాని, పెంతుగాని ఆర బెడితే బీటలుతీస్తుంది. ఎండకాలంలో పొలాలు బీటలువారడం మీరు చూసేవుంటారు. తడి ఆరినప్పుడు పరిమాణంలో నాలుగోవంతువరకూ తీసిపోతుంది. అందుకని మట్టిలో ఒకపాలు యిసుక కలుపుతారు. ఇసుక రేణువులు ఒక ఆస్థిపంజరంవలె, చక్రంలాగ యేర్పడడమే గాక ఆరినప్పుడు మరితీసిపోకండా చేస్తాయి.

కిటుకులన్నీ తెలుసుకున్నాక యింక ఉండచేయడం సులభమే. మెత్తని మన్నులో నీరుపోసి ముద్దగాకలిపి, కొంచెం సన్నయిసుకచేర్చి

బాగా కలిసిపోయేలాగ మర్చించాలి. ఎంత యిసుక కలపాలో మట్టినిబట్టి వుంటుంది. మట్టి అంటుకోకుండా వుండేటంత నీరుమాత్రమే పోయాలి. ఇదంతా అనుభవమీద తెలుస్తుంది.

మట్టి చేతులతో కుండను చేద్దాం. ఎంతో తంటాలుపడి చివర కెట్లాగైతేనేం కుండరూపం చేసేం. కాని, దానిరూపం వికారంగావుంది. పుప్పివన్నువాడిబుగ్గలాగ దీనిపొట్ట ఓవైపుకి ఉబ్బింది. ఎంత ప్రయత్నించినా యీ వంకర సరిగాదు. కంపనలేకండా సున్నచుట్టడంకంటే వత్తిచేతులతో కుండచేయడం యింకా కష్టం. పూర్వం ఒకానొకప్పుడు కుండల్ని వత్తిచేతులతోనే చేసివుంటారు. రానురాను తెలుగుమీరి, యితర సాధనాలు వాడుకలోకి వచ్చేయి. 'కుమ్మరి సారె' చూసేరా? ప్రతి గ్రామంలోనూ కుమ్మరులు దీనిమీదే కుండలుచేస్తారు. 'సారె' ఒక చిన్న యంత్రం! భూమిలో పాతిన 'గురుజు'మీద బరువైన పెద్ద చక్రం తిరుగుతూంటుంది. చక్రం మధ్యభాగంలోని పీటమీద మట్టిముద్దను వుంచుతాడు. చక్రాన్ని విసురుగా ఒకసారి తిప్పివదలితే ఆ వేగానికి కొంతసేపువరకూ ఆగక తిరుగుతూనే వుంటుంది. చక్రంమీది మట్టి ముద్దకు లోన ఒకచేయి, పైన ఒకచేయి వుంచి అదిమిపట్టుకొంటే, చేతులఒత్తిడికి మట్టి పల్చనిగోడలుగా తయారవుతుంది. సున్నగా జారడానికి మధ్యమధ్య చేతులు తడిచేసుకుంటూండాలి. చూస్తూండగానే చక్కని కుండరూపం తయారవుతుంది. వత్తిచేతులతో యెంత తెలివైన వాడూ అంతచక్కని కుండను చేయలేడు. అందుకనే మనపూర్వులు 'యంత్రవిద్యా మహాబలా' అన్నారు. యంత్రసాధనాలు మానవసుఖం కోసమే అని వేలసంవత్సరాలక్రిందటే తెలిసింది. బుద్ధిమంతులందరూ యీ సాధనాలని పుషయోగించుకుని సుఖపడుతూనే వున్నారు.

పశ్చిమదేశాల్లో యీ సారెను యింకొంచెం అభివృద్ధిచేసేరు. సారె నడుమ మూరెడు కొయ్య, దానిమీద మట్టివుంచేపీట అమర్చి, కుమ్మరి

యెత్తుగావుండే స్టూల్ మీద కూర్చుని, కాళ్ళతో సారెను త్రిప్పుతూ, చేతులతో కుండకు రూపుదిద్దుతాడు. మనవద్దతికంటె యిది సుకరమైనది. అస్తమానం వంగి పనిచేయనవసరం లేదు.

మానవులు తమ తెలివితేటల నుపయోగించి, తమ సౌఖ్యానికై యెన్నో సాధనాల్ని కనిపెడుతున్నారు. తనకందని మ్రానిపండును చేతికిదొరికిన కర్రతో కొట్టినప్పుడే మొదటి యంత్రం కనిపెట్టేడు. మానవుడు. కొరకరాని కొయ్యలైన కాయల్ని పగులకొట్టడానికి ప్రక్కనే పడివున్న రాతినుపయోగించిననాడే యంత్రవిద్యకి 'శ్రీ' చుట్టేడు. ఆనాడు మానవులు నాటిన యంత్రవీజాలనుంచే నేటి మహాయంత్రాలు ధైలుదేరినాయి! వాటిని నిరసించడంఅంటే మానవవివేకాన్నీ, అనుభవాన్నీ, చరిత్రనీ త్రోసిపుచ్చడమన్నమాట!

ఇప్పటికి మన 'మృణ్మయపాత్ర' తయారైంది! దీనినిట్లే వాడు కుందామా? దాన్యం పోయడానికైతే ఫర్వాలేదుగాని, నీళ్ళు తగిలితే ప్రమాదం సుమా! కుండ చుట్టి మట్టిగా మారిపోతుంది! అట్లా చెడకుండా యింకోవుపాయం కనిపెట్టాలి. మన మిత్రుడు 'అగ్నిహోత్రుడు' సాయంచేస్తాడీవిషయంలో. పచ్చికుండల్ని విప్పులోకాలిస్తే నీటి భయం వుండదు. అమ్మయ్య! బ్రతికేము!

కుండలు కాలచడానికి సులభమైనవిధానం క్రమంగా తెలుసు కున్నారు. అందుకోసం ప్రత్యేకంగా ఒక పొయ్యిని కట్టేరు. దానికే "అవము" అంటారు. నాలుగుప్రక్కల గోడలుపెట్టి, వాటిమధ్య గడ్డి, ఆకులు, కుండలు పొరలుగా అమరుస్తారు. పైన గడ్డికప్పి, మట్టిపూసి మిద్దెలా చేస్తారు. గోడల అడుగున గాలిదొరడానికీ, వైభాగంలో పొగ పోడానికీ "గంతలు"మాత్రం వుంచుతారు. ఆకులకి బదులుగా కట్టెలు, బొగ్గులుకూడా పుపయోగించవచ్చు. మంటబెట్టిన రెండురోజుల్లో కాలి,

చల్లారి వుంటాయి, కుండలన్నీ. ఎర్రగావున్న యీకుండలు యింక యేపనికైనా సిద్ధమే. పొగపోయేకన్నాలు మూసివేస్తే కుండలు నల్లగా వుంటాయి.

పచ్చివుండగా కాలిస్తే యేమవుతుందో తెలుసా? వేడికి కుండల్లోని తేమ ఆవిరిగా మారి, వాటిని బ్రద్దలుచేసేస్తుంది! అందుచేత బాగా ఆరినకుండల్నే ఆవంలో కాలాల్చి, కాలేబ్రపుడు ఏం జరుగుతుంది? మట్టిరేణువులు వేడికి కరిగి, ఒకే చిట్లంగా తాపటంబపోతాయి. అంత వరదాకా విడిగావుండే స్వేచ్ఛపోయి, అవి ఒకదానితో ఒకటి విడదీయరాని సంబంధం యేర్పరచుకుంటాయి. వీటిని మళ్ళీవిడదీయడం, అంటే మామూలు మట్టిగా చేయడం చాలాకష్టం.

కుండలకి ఎన్ని చిల్లులుంటాయి?

ఇదేంప్రశ్న! చిల్లివుంటే కుండ పనికివస్తుందా? తప్పకుండా పనికివస్తుంది. చిల్లులే లేకపోతే కుండ కానేకాదు! మట్టిరేణువులు వేడికి కరిగి ఒకదానితో ఒకటి కలిసిపోయినా వాటిమధ్య ఖాళీలు సూక్ష్మత సూక్ష్మంగా వుండేతీరుతాయి. ఒక్క-క్కకుండలో యిటువంటి సూక్ష్మ రంధ్రాలు కోట్లకోరిదిగా వుంటాయి. అవి బహుచిన్నవి అవడంవల్ల నీరు చెమరుస్తుండేకాని కారదు.

కుండలలోని యీ సూక్ష్మరంధ్రాలు కప్పనిచో నీరు నిలువచేసుకోడానికి వీలుగావుండదు. వీటిని మూయడానికి చక్కనిఉపాయం కనిపెట్టారు. ఇసుక, ఉప్పు.- యీ రెంటినీ కలిపి నీటితోనూరి కుండపైన రాస్తారు. దీనికి “మెరుగు” (గ్లెజింగ్) అనిపేరు. ఇది గాఢవంటి పొర దర్శక పదార్థం. దీనిలోంచి వెలుతురు ప్రసరించగలదు. మనయింటి కిటికీలకు గాఢతలుపులు పెట్టినట్లుగా వుంటుందన్నమాట. ఆవంలో

కుండల్ని కాల్చినపుడు యీ మెరుగుకూడ కరిగి వలువని గాఢాపారగా యేర్పడుతుంది. ఇప్పుడు కుండ కారదు.

కుండలోని నీళ్లు ఎందుకు చల్లబడతాయి ?

నీరు యెప్పుడూ, యెక్కడవున్నా అవిరిగా మారుతూనే వుంటుంది. నీరు అవిరిగా మారడానికి కొంతవేడిమి అవసరంగదా. ఆ వేడిమిని నీరు, తానున్న ప్రదేశాన్నించే గ్రహిస్తుంది. కుండలో నీరు పోసినప్పుడు జరిగేదేమిటి ? అందులోని సూక్ష్మరంద్రాలనుంచి పైకి చెమర్చుతుంది. అది నిరంతరం అవిరిగా మారుతూనేవుంటుంది. అందు కోసంగావాల్సిన వేడిమిని కుండలోని నీటినుంచి సంగ్రహిస్తుంది. కుండ లోని సూక్ష్మరంద్రాలు లోనినీటికీ, పైనినీటికీ యెడతెగని సంబంధం కల్పించి వుంచుతాయి. పైనీరు అవిరిగా మారుతూన్నకొద్దీ లోనినీరు చెమర్చుతూనే వుంటుంది. ఈ కార్యక్రమం కుండయొక్క ఉపరితలం అంతటా సాగుతుండడంలో లోపలినీటినుంచి వేడిని గ్రహిస్తుంది. త్వరలోనే కుండలోనినీరు, వాతావరణంకంటె చల్లబడుతుంది.

లోహపాత్రలోని నీటికీ సౌకర్యంలేదు. బిందె ఉపరితలంమీద నీరుండదు. అందుచేత వాతావరణపు వేడిమి బిందెనే వేడిచేస్తుంది. లోనినీరూ వేడెక్కుతుంది. పాత్రల ముఖం తెరిచిపెట్టివున్నా, దీని వైశాల్యం తక్కువగానే వుంటుంది. దీనిలోంచి అవిరి అయేనీరు తీసి కొనే వేడిమికంటె, వాతావరణాన్నించి బిందె ఉపరితలం తీసికొనే వేడిమి అధికంగా వుండితీరుతుంది.

ఈ కారణాలవల్ల వేసవిలో లోహపాత్రల్లోని నీరు వేడెక్కుతుంది ; కుండల్లోనూ, కూజాల్లోనూ నీరు చల్లబడుతుంది.

చల్లనినీరు సేదతేరుస్తుంది, ఎందుచేత ?

నీటిలో యెప్పుడూ ప్రాణవాయువు కలిసిపోయేవుంటుంది. నీరు

కాచినప్పుడు దానిలోనుంచి యిది బుడగలుగా పైకి పోవడం గమనించండి. చల్లని వీరు త్రాగినప్పుడు అందులోని ప్రాణవాయు సంపర్కం చేత రక్తప్రసరణం హెచ్చి, ఉల్లాసం కలగడమేగాక శరీరంలో హెచ్చుగవున్న వేడిమిని తగ్గించుతుంది. ఇందువల్ల శరీరం సేద తేరుతుంది.

ఒకదాన్నుంచి మరోదానికి చాలదూరం పోయేము. ఇంతటితో ఆపి, ముందుకుపోయి, ఆ అలమారులోనున్న వేమిబో తెలుసుకుందాం.

అలమార.

గోడలో బిగించిన వీరువానే 'అలమార' అంటాము. భద్రంగా వుంచాల్సిన వస్తువుల్ని మాత్రమే దీనిలో వుంచుతారు. దీని కాళంతీసి తెరుస్తా నుండండి.

ఇదిగో : దీని అయిదు అరల్లోనూ కన్నులపండుగుచేస్తూ, ఎంత పింగాణీ సామానువుందో, రకరకాల రూపాలు, నగిషీలు, దొంతరలుగా, వరుసలుతీరి పైజువారీగా ఏదో వస్తుప్రదర్శనంలో అనుర్చి నట్లులేదూ : కంచాలు, ప్లేట్లు, పళ్లేలు, సాసర్లు, కప్పులు, టీ పాయీలూ, పంచదార డిష్లూ, మగ్గులూ, - ఒకటేమిటి, అన్నీ దొంతులుగా, వరుసలుగా అరల నిండా కొలువుతీర్చి వున్నాయి.

ఇవన్నీ కుండయొక్క బంధువర్గంలోనివే ! ఆశ్చర్యంగా వుందా ? నక్క యొక్కడ, నాగలోక మెక్కడ ! అన్నట్లు కుండయొక్కడ, పింగాణీతో చుట్టరికం యొక్కడ ! అనుకుంటున్నారు కదూ ?

ఈ పింగాణీయేకాదు, అల్యూమినంపాత్రలు, విమానాలూకూడా మట్టికుండకి రక్తబంధువులే అంటాను. జాడీలు కుండలకి బాగా దగ్గర బంధువులు. వీరంతా ఒకే కుదుల్లోంచి వచ్చేరు !

పింగాణీకి "చీనా" అనికూడా పేరుంది.

అదిగో ! ఈ చీనా కూజాచూడండి ! మల్లెపూవులలాంటి తెల్లని కూజా : దానిమీది బొమ్మ ఎంతబాగుందో ! నీలిమవర్ణమైన నదీప్రవాహం ! తీరాన ఎర్రని గాలి మిల్లు ; నీటిఒడ్డున దబ్బవండులాంటి వచ్చని మనిషి, నదిలోని పడవల్ని చూస్తూ కూర్చున్నాడు. ఎంత అందంగావుందో ! ఈ చీనా కూజాకీ, ఆమూలనున్న కాకిరంగుకుండకీ బంధుత్వం వుందంటే ఎవరు నమ్ముతారు ? మతిలేనిమాటలాడుతూన్నావనుకుంటారు కూడాను !

మట్టిలోంచే కుండలు చేయనేర్చేడు, మానవుడు. ఆతడే పింగాణిని చేసిందీని. కుండలేనిదే పింగాణీలేదు !

పింగాణీ కనిపెట్టిన దెవరు ?

దీనిని మొదట కనిపెట్టినవాళ్లు చీనాదేశీయులని చెప్పుతారు. మన దేశంలో కూడా ఒకరకం పింగాణీ చేయడం చాల సంవత్సరాలక్రిందపే తెలుసును. క్రీస్తుశకం 9 వ శతాబ్దంలోని పింగాణీ పాత్రలు చీనాలో దొరికినాయి. ఈ కళ 15 వ శతాబ్దంలో, మింగ్ చక్రవర్తుల కాలంలో బాగా అభివృద్ధిచెందింది. హిందూదేశపు సుగంధద్రవ్యాలు, రవసెల్లాలకి వలెనే, చీనా పింగాణీని కూడా యూరోపులో యెత్తుకెత్తు బంగారం యిచ్చి కొనేవారు. చీనావారే యీ విద్యను జపానుకు తీసికొనిపోయేరు. చైనీయు లీవిద్య నెవరికీ చెప్పేవారుగాదు.

పింగాణీయేగాక, తుపాకిమందు చేయడం, అచ్చువేయడం కూడా చైనీయులకి తెలిసివుండేది. వీటిని వారు అతిరహస్యంగా వుంచడంచేత యూరోపియన్లు మళ్ళీ వీటినిన్నిటినీ కనిపెట్టాల్సివచ్చింది. ఔట్టోల్టా ప్వాస్ట్ అనునాతడు తుపాకిమందును, గూటెన్ బర్గ్ అచ్చును, బోట్ గెర్ అనువాడు పింగాణీని కనిపెట్టేరు.

బోట్ గెర్ పింగాణీని కనిపెట్టినవిధం అదో పెద్ద కథలా వుంటుంది. ప్రతి చిన్న అభివృద్ధికీ వెనక యెంతోగాక వుందనీ,

యెందరో మేధావులు అపారకష్టపరంపరలు గడిచి ప్రతివిషయాన్ని కనిపెట్టాల్సినవచ్చిందనీ తెలుసుకోవాలి, మనం.

పూర్వకాలంలో జర్మనీ అంతా చిన్నచిన్న రాజ్యాలుగా వుండేది. వాటిలో “శార్జ్ నీ” ఒకటి. దానిని “అగస్టు” అనేరాజు 18 వ శతాబ్ది ప్రారంభంలో పాలించేవాడు. అతడు సుప్రసిద్ధుడు : “బలశాలి” అని బిరుదుగాంచిన దిట్ట. అతని ఆస్థాన రసవాదుల్లో “బోట్ గెర్” ఒకడు. పరకువేదితో ఊద్రలోహాల్ని బంగారుగా మార్చడం, అమృతంతో మృత్యువుని జయించడం.- యీ రెండే రసవాదుల చిన్నకోర్కెలు !

సువర్ణయోగం, అమృతయోగం తెలుసుకోడానికి మానవులు బహు ప్రాచీనకాలానుంచీ ప్రయత్నిస్తూనేవున్నారు. అణిమాద్యష్ట సిద్ధుల పేర్లు అమరకోశంలో చూడగలరు. అమృతత్వం పొందడానికై ప్రయత్నించేవాళ్లు ఎప్పుడూ, ఎక్కడా వుంటానేవున్నారు. సువర్ణస్థివి కథ విన్నారుకదా ? ఇప్పుడుకూడా “బంగారు యోగం” తెలుసునంటా సాధులు, సన్యాసులు. తాంత్రికులు అక్కడక్కడ ప్రత్యక్షమై, చాల మందిని మోసగిస్తూనేవుంటారు. వీరేశలింగం, తమ “రాజశేఖర చరిత్ర”లో యిట్లాటికథనే వర్ణించేరు. చదవండి.

యూరోపులోని అన్ని దేశాల్లోనూ యీ రసపిచ్చుగాళ్లుండేవారు. వాళ్ళని “అల్కెమిస్టు” లంటారు. “పరకువేది” (ఫిలాసఫర్స్ స్టోన్) కోసం వాళ్ళు తమ జీవితమంతా అన్వేషిస్తూనేవుండేవారు. వాళ్లెప్పటి కైనా బంగారుయోగాన్ని సాధించకపోతారా ? వాళ్ళవల్ల ఏదో రెండు యిటుకల బంగారం ముట్టకపోతుందా ? అనే ఆశతో యీ రసవాదుల్ని ఆశ్రయించి, కొలిచి తిరిగే జనం యెందరోవుండేవారు :

రాజులు యెప్పుడూ డబ్బు అవసరంలోనే వుంటారు. వాళ్ళకి బోలెడంత ఖర్చు. “రాజభోగం” డబ్బులేండేసాగదు. గనక ఆరోజుల్లో “గాజులు” యీ “సిదుల్ని” తమ ఆసానాలోవుంచి, పోషిసూండేవాళ్ళు.

ఎప్పుటికైనా పరకువేది దొరక్కపోతుందా? ఖాళీగావున్న ఊటానాకొట్లు బంగారంతో నింపకపోతామా? అనేఆళ వాళ్ళచేత యెన్నోసాహసాల్ని చేయించేది :

చచ్చిపోయినవాళ్ళని బ్రతికించగల సంజీవిపుల్లకోసం చెముడు కాకిగూళ్ళు వెతికేవాళ్ళెందరో యిప్పుడూవున్నారు. దాన్ని తెలుసుకోవడం ఎట్లో చెప్పనా? చెముడుకాకిగూడు అంతాతెచ్చి, ఒక్కొక్కపుల్లనే ప్రవాహంలో ముంచాలి. సంజీవిపుల్లయితే చటుక్కున తాచుపాముగా మారి, కరవొస్తుంది. భయపడకుండా దాన్ని గట్టిగా పట్టుకునేవుంటే మళ్ళీ పుల్లగా మారిపోతుంది. అదే సంజీవిపుల్ల. అదిగనక దొరికిందంటే యింతెవరూ వైద్యశాస్త్రం చదువుకోనే ఆక్కర్లేదు! శాస్త్రీయవిజ్ఞానం ప్రజల్లో వ్యాపించినా, యింకా పిచ్చినమ్మకాలు యిప్పటికీ పోలేదు!

మరొకరాజుదగ్గరికి పారిపోతారనే భయంతో ప్రతిరాజూ తన అస్థాన రసవాదుల్ని ఖైదీలుగా నిర్బంధించి వుంచేవాడు! వారికి కావలసిన సదుపాయాలన్నీ చేసేవారు. గాని స్వేచ్ఛమాత్రం దొరికేదిగాదా దొర్భాగ్యులికి. ఎంతకాలానికీ తన ఆళలు ఫలించకపోవడంవల్ల ఒక్కొక్కప్పుడా రాజులు తమ రసవాదుల్ని ఉరితీయించడమూ కద్దు! మరణ భయంవల్ల మిగిలిన రసవాదులు మనఃపూర్వకంగా పనిచేస్తారనీ, యెవరికైనా కాస్త భయం చెప్పకపోతే లాభంలేదనీ వాళ్ళ ఊహ! వీళ్ళని మామూలు ఉరిస్థంభాలమీద కాదు వ్రేలాడదీయడం; బంగారు మలామా చేసిన స్థంభాలమీద, యెంతో వైభవంగా ఉరి తీయించేవారు! ఇది మంత్రవిద్య యందలి గౌరవమో? లేక పరిహాసమో? విషగుళికల్ని పైన తేనెపూసి మ్రింగించినా ఫలితాల్ని యిస్తాయనడంలో సందేహం లేదు. ఎంతో భక్తిగా బంగారుస్థంభాలమీద వ్రేలాడదీస్తే, వాళ్ళు చచ్చి పోయేవాళ్ళు, పాపం!

మిథ్యా పరమపదీకోపం అన్వేషించడంలో రసవాదులు నిజంగా కొన్ని మాతవసత్యాల్ని కనుక్కోనేవారు. ఇది కాకతాళియంగానైనా, పనేమో జరిగేది: జాన్ ఫ్రెడరిక్ బోట్గెర్ కూడా కాకతాళియంగా పింగాణి కనుగొన్నాడు:

బోట్గెర్ 1685 లో జర్మనీలోని ఒక చిన్న రాష్ట్రంలో జన్మించేడు. ఇతనికి పద్నాలుగోయేట ఒక రసవాద గ్రంథం దొరికింది. అందులో బంగారుయోగా లెన్నో అతివిపులంగా వర్ణించబడివున్నాయి. అది చదివేక ఆ పిల్లవాని మనస్సులో మరో ఆలోచనేలేదు. ఇంతలో అతనికి ఒక మందులదుకాణంలో పనిదొరికింది. యజమాని జోరన్ సాయంత్రం యింటికిబోయేక రోజూ ఆ పిల్లవాడు రహస్యంగా బంగారు యోగంలో పరిశోధనలు గావిస్తుండేవాడు:

ఒకరోజు రాత్రి హఠాత్తుగా తలుపులు తెరుచుకుని జోరన్ లోనికి వచ్చేసరికి బోట్గెర్ తన ప్రయోగాల్లో ములిగివున్నాడు:

“ఓరీ: పనికిమాలిన వెధవా: ఏమిటా చేస్తున్నావు? ఆ బక యంత్రాన్ని తియ్యడానికి నీ తెన్నిగుండెలున్నాయరా? అది పగిలిపోతే, నిన్ను అమ్మినా దానిఖరీదు రాదే!”

“బంగారం చేయడానికి ప్రయత్నిస్తున్నా” నన్నాడు. బోట్గెర్ బెదురుతూనే.

“బంగారమా: ఓరీ వెధవా: కురుపులమందు కలవలేవుగాని బంగారంచేస్తావేం? నాకు మందులుకలిపే పిల్లవాడు గావాలికాని రసవాది అక్కరలేదు. పో: నాదగ్గరనుంచి వెళ్లిపో: నీ పిచ్చు పదల గొట్టమని చెప్పు, మీ నాయనతో!”

ఏచారంతో తన వలాసం భుజానవేసుకుని బోట్గెర్ యింటికి బైలుదేరేడు. అతనికున్న అస్తంతా రెండు చిరుగుల యిజార్లు, మూడు

చొక్కాలు, రసవాద గ్రంథపు వ్రాతపత్రములే. ఆ బాలునికి యింటి దగ్గరకూడా తిరస్కారమే యెదురైంది. తండ్రికి బంకసాంలో వనన్న మాటేగాని యింట్లో పైకం సున్న :

దరిద్రబాధ పడలేక కొద్దివారాల్లోనే ఆ పిల్లవాడు జోరకాదగ్గరికి తిరిగివచ్చేడు. ఇంకెప్పుడూ బంగారుయోగాన్ని పరిశోధించనని బాసచేసి, జోరన్ దగ్గర మళ్ళీ నాకరీ సంపాదించేడు, బోట్ గెర్.

కొద్దిరోజుల్లోనే యెంతోజాగ్రతగా యేర్పాటుచేసుకుని, బోట్ గెర్ తన పరిశోధనల్ని అర్థరాత్రివేళల్లో సాగించనారంభించేడు : అన్నిటిని మించిన వ్యసనంగదా, బంగారుయోగం :

జోరకా తక్కువ తినలేదు. అతడూ కనిపెట్టేవున్నాడు. సమయం కోసం. ఒకరోజు అర్థరాత్రివేళ జోరన్ పిల్లిలావచ్చి, బోట్ గెర్ “బంగారు యోగం” చేస్తుంటే పట్టుకున్నాడు. దొంగ కన్నంలోనే దొరికేడు. ఆపిల్లవాడు చెప్పేదేమీ వినిపించుకోకుండానే తన షాపులోంచి తరిమివేసేడు, జోరన్.

ఇంటికి పోడానికి మనస్కరించలేదు. బోట్ గెర్ కి. బికారిగా ఆపూరు, యీపల్లె తిరుగుతూన్నాడు. యాదృచ్ఛికంగా యీ బాలుడు ఒక పట్టణంలో వుండగా ప్రిన్స్ ఫరైన్ బర్గ్ ను కలుసుకోడం తటస్థించింది. అతడు శాగ్గునీ రాజకుంటుంటీకుడు. అతడు ఈ బాలుని కథంతా విని, కుతూహలంతో తనతో తీసికొనిపోయేడు.

బోట్ గెర్ కి కావలసినవన్నీ సమకూర్చి, లేబోరేటరీని కట్టించి యిచ్చేడు. రాజభవనంలో ఉనికి, కావలసినంత ధనం, సేవకులూ, బోట్ గెర్ వ్యవహారం “ఆరు పువ్వులూ మూడు కాయలూ”గా వుంది : సామెత విన్నారుగదూ, ఎవణ్ణో తన్నితే బూర్లబుట్టలో పడ్డాడట :

జోరన్ కి యీ సంగతి తెలిసింది. అందరితోటీ తన శిష్యుని అదృష్టాన్నిగూర్చి పొగడేవాడు.

“అప్పుడే అనుకున్నానండీ, వాడు అంతవాడవుతాడవి! ఎంత తెలివి, యెంతనమ్రత! అహహా!”

“మీదగ్గర శిష్యురికంచేస్తే ఊరిఫేపోతుందండీ! గురువుకి తగ్గ శిష్యుడు!” అని సమయోచితంగా జవాబిచ్చేవాళ్ళు, కాశాదారులు.

కొన్ని సంవత్సరాలు గడిచేయి. బోట్ గెర్ గడ్డంపెంచి, పెద్దరన సిద్ధుల్లో ఒకడుగా చెలామణీ అవుతున్నాడు. ఎంతకాలం వున్నా బంగారంమాత్రం తయారుకాలేదు. రాజుగారికి అనుమానం జైలుదేరింది. ఆరోజుల్లో మోసగాళ్ళకి మరణమే శిక్ష. బోట్ గెర్ పారిపోవడానికి ప్రయత్నించి పట్టుబడ్డాడు.

పరిశోధనలు చేయమని రాజుగారి విర్బంధం! పరిశోధనలు సాగించినందుకై శిక్షించబడిన బోట్ గెర్, యిప్పుడు సాగించ నిష్పపడ నందుకు క్రూరంగా హింసించబడుతున్నాడు! చిత్రంగదూ?

బంగారుయోగాన్ని కాగితంమీద రాసి చూపించమని రాజు ఆజ్ఞ యిచ్చేడు. ఎన్నో దొరకవి వస్తువులు, (తలుపుకిర్రు, కుందేటికొమ్ము, యిత్యాదులు) అర్పించేవి వివరాలు, - వీటితో ఒక పెద్ద పట్టి తయారు చేసేడు. ఆ యోగం మొదటినుంచి చివరదాకా పెద్దమోసం. రాజుగారికి యిది తెలిసింది. బోట్ గెర్ ను జైలులో బంధించడానికి రాజాజ్ఞ ఆయింది.

జోరన్ తన శిష్యుని గురించి పొగడ్తలు మానేసి, రంగు ఫిరాయించేడు. అందరితోటీ,-

“నే నెప్పుడూ చెబుతూనే వున్నానుగదండీ! వాడు వర్తితుంటరీ, దగుల్పాజీ అనే తరిమేశాను. వాడు చివరకి ఉరిస్థంభంమీద వ్రేలాడే వాడే! చూస్తాంకదూ?” అనేవాడు.

కాని, యీసారికూడా బోట్ గెర్ ఆదృష్టరేఖ అడ్డుపడింది. ఆ రోజుల్లోనే శాగ్గనీరాజు “అగష్టు” నుంచి, ప్రష్యారాజుకి ఒక పింగాణీ

సెట్టు బహుమానంగా వచ్చింది. అందులో బహుసుందరములైన 48 కాల్తెలున్నాయి. యెత్తుకెత్తు బంగారం యిచ్చినా ఆరోజుల్లో పింగాణీ దొరికేదిగాదు : కౌంట్ షిరన్ హాస్ ఆనే సామంతప్రభువు పింగాణీ సెట్టును చూసి, వాన్ ఫర్వైన్ బర్గుకి ఒక చక్కని సలహాయిచ్చేడు.

“బోట్ గెర్ చేత పింగాణీ చేయించండి : బంగారం సంగతి దేవుడెరుగును. పింగాణీ చేసినా కిట్టుబాటే !”

రాజు, యీ సలహాప్రకారంగా బోట్ గెర్ ను కలుసుకొని, యేర్పాటులన్నీ చేసేడు.

బోట్ గెర్ “మీస్సెన్” ప్రాంతంలో దొరికే మట్టితో పరిశోధనలు చేసి, చివరకెట్లాగైతేనేం పింగాణీని చేసేడు : అంతతెల్లగా లేకపోయినా అది పింగాణీమే. బోట్ గెర్ రాజాదరణను పొందేడు. కాని అతనికి సంతోషంలేదు. స్వేచ్ఛలేని జీవితం దుర్బరమనిపించింది.

పింగాణీ యోగాన్ని ఒక “రాజరహస్యం”గా ప్రకటించి, అది వెల్లడిగాకుండా వుండడానికి బోట్ గెర్ నూ, అతని సహచరులను ముగ్గుర్నీ నిర్బంధంగా ఒక పెద్ద భవనంలోవుంచి, కావలావేసేరు : రాజు తలుచుకొంటే దెబ్బలకి కొడువేమిటి ?

మొదట్లో యీ పింగాణీ రాజభవనాల్లో మాత్రమే కనిపించేది. శాగ్జీ రాజు, తోడిరాజులందరికీ తాను తయారుచేయించిన పింగాణీ సామాను బహుమానం చేస్తుండేవాడు. లీప్సిగ్ అంగళ్ళలో మొదటి సారిగా యీ పింగాణీని 1707 లో అమ్మకానికై వుంచేరు. “మీస్సెన్” పరగణాలోని “అల్బర్ట్స్ బర్గ్”లో పింగాణీ ఫాక్టరీ నొకదాన్ని నిర్మించేరు. ఈ ఫాక్టరీలో పరిశోధనలు చేసేచేసి, చివరకి తెల్లనిపింగాణీ చేయగలేదు, బోట్ గెర్.

ఈ పింగాణీ పాత్రలమీద జందెపుపెట్టుగా వుంచిన రెండు ఖడ్గాలను వర్తకచిహ్నంగా ముద్రించేవారు. ఇవి చాలదేశాల్లో వ్యాపించి,

ఎంతో ప్రఖ్యాతిని పొందినాయి. మీసెన్ పింగాణీకి, చీనా పింగాణీకి తేడా కనిపెట్టలేము. బోట్ గెర్ చాలకాలం “మీసెన్” దుర్గంలోనే వైదీగా గడిపేడు. అతనికి సేవ్యతప్ప మిగిలినవన్నీ లభించేవి.

చాలకాలం యిట్లే గడిచింది. కొంతకాలానికి రహస్యంగా ప్రష్యన్ రాజుతో రహస్యసంబంధ లేర్పరచుకుని, పారిపోడానికి ప్రయత్నించుతూ, పట్టుబడ్డాడు. విచారణచేసి, బోట్ గెర్ కి మరణదండన విధించేరు. కాని, అతన్ని ఆదృష్టదేవత యింకోసారి దయతోచూసింది. జైలులోనే జబ్బుపడి, తన ముప్పైబదవయేట, జీవితమంతా బాధలతోనే గడిపి, 1719 లో చనిపోయేడు.

పింగాణీని యెట్లా చేస్తారు ?

చీనావారు గుప్తంగావుంచిన పింగాణీవిద్య, మీసెన్ దుర్గపు రాతి గోడల్లోంచి పైకిపోకుండా అణిచిపెట్టిన రాజరహస్యం యెట్లాంటిది ?

పింగాణీవిద్యలో ఎన్నో “కిటుకు”లున్నాయి. అవన్నీ సమగ్రంగా తెలిస్తేనేగాని పింగాణీని చేయలేము.

మొదటిది, తెల్లని స్వచ్ఛమైన మట్టి దొరకాలి. బోట్ గెర్ కి యీ మట్టి దొరికిన విధానాన్నిగూర్చి కథ ఒకటుంది. ఆ రోజుల్లో హోదాగల వారు తలకు విగ్గులు ధరించేవారు. బోట్ గెర్ కి భోగవిలాసాల కేమీ లోటులేదుగదా ! తన విగ్గుకి రోజూ పొడరు వేసుకొనేవాడు. ఆ పొడరు మన్నగా, తెల్లగా వుండేది. ఒకరోజున యాదృచ్ఛికంగా ఆ పొడరు ఏమిటా ? అని పరిశీలిస్తే, మట్టి అని తేలిందిట ! మీసెన్ దుర్గ పరిసరాల్లో ఆ తెల్లనిమట్టి పుష్కలంగా దొరుకుతుంది. ఈ మట్టితో పింగాణీ చేయగలమా ? అని ప్రయత్నించిన బోట్ గెర్ కృతకృత్యుడైనాడు. ఇది కథ గావచ్చు ; నిజమూ కావచ్చు. ఎట్లాదొరికినా యీమట్టితో మన పని సగంతీరినట్లే.

రెండోది, తెల్లని యిసుక దొరకాలి; శ్రేష్ఠమైన మైకా లేక పెర్లేస్పార్ అనబడే అల్యూమినిం సిలికేట్, - యివీ కావాలి. కుండలు బీటతీయకుండా యిసుకకలిపినట్లే, పింగాణీకికూడా కలపాలి. మట్టిరేణువులు బాగా కరిగి ఒకే అట్టగా కలిసిపోడానికి మైకా కలపాలి.

మూడోది, యిసుక, మైకాకూడ బాగాదంచి, మెత్తగా జల్లెడతో జల్లించాలి. మట్టినికూడా అంతమెత్తగానూ చేయాలి. ఎంతమెత్తగా వుంటే అంత మంచిది. మట్టి, యిసుక, మైకా, - యీమూడూ నీళ్లు పోసి మర్దించి ముద్దగా చేయాలి. కుమ్మరిసారెమీద కుండలుచేసినట్లే, యీ ముద్దతో మనకి కావాల్సిన స్వరూపాలూ, శాస్త్రీలూ తయారు చేయాలి. ఇంతవరకూ కష్టమేమీ లేదు.

నాలుగోది, కాల్చడం. ఇందులోనేవుంది, ఎంతకష్టమైనా. పింగాణీని రెండుసార్లు కాల్చాలి. మొదటిసారి మామూలుగా కాలిస్తే చాలు. రెండోసారిమాత్రం ఎంతో హెచ్చువేడిమిలో కాల్చాలి. ఆ వేడిమికి పింగాణీ కరగాలి. అప్పుడేంజరుగుతుందో తెలుసా? అంతకష్టపడిచేసిన శాస్త్రీలన్నీ కరిగి, పెసరపప్పులా జారిపోతాయి! కొన్ని అటువంగి, యిటువంగి, గూనివై పోయి, వికృతంగా తయారవుతాయి. ఇట్లా పాడై పోకండా వీట్లన్నిటికీ సైజువారీగా, రకరకాలపెట్టెలు, బోట్లు ఒగ్గుతారు. ఎన్నిబోట్లు ఒగ్గినా కొలిమిలో కాలేటప్పడు, పింగాణీసామాను ఎంతో చెడిపోకమానదు.

అయిదోది, నునుపుపెట్టడం. దీన్నే గ్లేజు అంటారు. గ్లేజుపెట్టిన తర్వాత మట్టు అంచుమీది గ్లేజును గోకి తీసేసి మరీకాల్చాలి. లేకపోతే కాల్చినప్పుడు గ్లేజు కరిగి, గిన్నెవుంచిన ఆధారఫలకానికి అంటుకు పోతుంది. బ్రద్రలుకొట్టాల్సిందేకాని అది ఊడిరాదు.

పింగాణీని హెచ్చువేడిలో కాల్చడం ఎందుకు ?

కుండల్లాగ కాలిస్తే పోదు. అక్కడేవుంది. కిటుకు : పింగాణీకీ. కుండలకీ యిందులోనేవుంది. తేడా. తక్కువవేడిలో కాలిస్తే కుండలు; హెచ్చు వేడిమిలో ద్రవాంకంవరకూ కాలిస్తేనే పింగాణీ లేక పోర్సిలియన్ బాతుంది.

కుండకీ, పింగాణీకీ భేదం ఏమిటి ?

కుండలో, మట్టిఅణువులు కలిసిపోవు. వాటిమధ్య సూక్ష్మ రంధ్రాలు వుంటాయి. విడిపోకండా కలిసివుండడానికి తగినవేడిలోనే దాన్ని కాల్చుతాము. పింగాణీ, గాజు మొదలైనవాటిలో యీ రేణువు లన్నీ కరిగి, నీరై ఒకే ఒక అట్టగా ఐపోతాయి. వాటిల్లో రంధ్రాలుండవు. మట్టిఅణువుల స్వరూప స్వభావాలే రసాయనిక మార్పులుజెంది, మారి పోతాయి. పింగాణీ వెలుతురును పూర్తిగా నిరోధించదుకూడాను.

దేనినైనా కుండా ? పింగాణీయూ అని పరీక్షించడానికి రెండుపద్ధతులున్నాయి. మామూలు కుండలు గాక తెల్లనికుండ సామగ్రి విషయం లోనే యీ పరీక్ష ఆవసరం. వెలుతురువైపు పెట్టిచూడు. కుండలోంచి వెలుతురు ప్రసరించదు. పింగాణీలోంచి వెలుతురు కొంచెంగానైనా కనిపిస్తుంది. కొన్నిరకాల మట్టితో చేస్తే కుండలుకూడా వెలుతురు నడ్డగించవు. రెండోపద్ధతి తిరుగులేనిది. శాస్త్రీని బోర్లించి, అడుగుమట్టు పరీక్షించు. అంచన గ్లేజువుంటే కుండ ; గ్లేజు గోకివేసివుంటే పింగాణీ.

ఇసుకతో మేడలు కట్టగలమా ?

మీరు యిసుకతో బొమ్మరిళ్లు కట్టుకుంటారుగదా ? కాని, ఆవి ఏమాత్రం అదురుతగిలినా కూలిపోతాయి. పైగా వాటికి కిటికీలు, గుమ్మాలు, అలమార్లు వుండవు. వాటిని "ఏచిక గూళ్లు" అంటారుకదా !

ఈ అలమారులోనే కేవలం యిసుకతో చేసిన వస్తువు లెన్నో వున్నాయి. అవేవో చెప్పకోగలరా ?

రకరకాల గాజుసామగ్రిఅంతా యిసుకతోచేసిందే ! ఆశ్చర్యంగా వుందా ? సీసాలూ, చిమ్మీలు, గ్లాసులేగాక పెద్దపెద్ద మేడల్నే యిప్పుడు గాజుతో కడుతున్నారు. లండన్ లో “క్రిష్టల్ పాలెస్” అనే గొప్ప భవనం వుంది. అదంతా ఉక్కు. గాజుతో నిర్మించబడింది. దాని గడుల్లోనే పెద్దపెద్ద చెట్లుకూడా పెరుగుతాయి ! బ్రహ్మాండమయిన యీ “స్ఫటిక గృహం” వగులదు, కూలదు !

ఘనద్రవం వుంటుందా ?

ప్రకృతిలో యెన్నో చిత్రాలున్నాయి. తెల్లనిబొగ్గు, వేడిమంచు యిట్టివికూడా వున్నాయని చెప్పతే ఆశ్చర్యమేమీలేదు ! అట్లాగే గాజును “ఘన ద్రవం” అని పిలుస్తారు !

ఒక మూసలో యిసుకపోసి, కొద్దిగా సోడా, సుద్ద చేరుస్తారు. ప్రత్యేకమైన కొలిమిలోవుంచి కాలుస్తారు. 2200° ఫా. వరకూ వేడి చేయాలి, దీనిని. అప్పుడు మూసలోని యిసుక కరిగి తెల్లగా పానకంలా తయారవుతుంది. అంతవేడిచేసినా మూసమాత్రం కరగదు. ఈ మూసల్ని ఎక్కువ వేడిమిలోకూడా కరిగిపోనివిధంగా తయారుచేస్తారు. కొన్నిరకాల మట్టిని, గ్రాఫైటునూ మూసల్నిచేయడానికి వుపయోగిస్తారు. మూసల్ని ఆ యా పనులకు తగినట్లుగా వేడువేరు తాపక్రమాలకి నిలబడేటట్లు చేయగలం. లోపలివస్తువుతోబాటుగా మూసకూడా కరిగేదైతే అంతాకలిసి పొయ్యిపాలవుతుంది.

గాజు కరిగినప్పుడు నీటిలావున్నా, చల్లారుతున్నకొద్దీ మార్పు కనిపిస్తుంది. నీటినెంత చల్లబరచినా ద్రవంగానే వుంటుంది. ఘనాంకం దగ్గరకి అంటే ఫా. 32° దగ్గరికి వచ్చేసరికి మాత్రం గడ్డగా మారుతుంది.

కరిగిన గాజు యిట్లాప్రవర్తించదు. అది చల్లారుతున్నకొద్దీ చిక్కబడుతుంది. ఫా. 2192° దగ్గర పానకంలా వుంటుంది; ఫా. 1832° దగ్గర తీగెలు సాగుతుంటుంది; ఫా. 1072° దగ్గర యికా చిక్కబడి బంకలావుంటుంది. క్రమంగా చల్లారినకొద్దీ తాయలా ముద్దకట్టి, చివరకి మనం చూసే గాజులా గట్టిగా మారుతుంది.

గాజు సరిగ్గా ఏ డిగ్రీదగ్గర కరుగుతుందో, ఏ డిగ్రీదగ్గర గట్టి పడుతుందో చెప్పలేము. అందుకనే దీన్ని “ఘనద్రవం” అని అంటుంటారు.

“ఘనద్రవం” గాకపోతే, ముద్దగావుండకపోతే, గాజుతో యిన్ని రకాలవస్తువుల్ని చేయనేలేము. బానపొట్ట, కొంగమెడ వున్న బకయంత్రాలు, అందమైన సీసాలు, నగిషీపల్లెములు, రకరకాల గ్లాసులు, యెన్నోరూపాలు, వైజాలు : యివన్నీచెయ్యాలంటే గాజులోవున్న యీ స్వభావమే తోడ్పడుతుంది :

సబ్బుబుడగల ఫాక్టరీ :

చిన్నపిల్లలు సబ్బునీళ్ళతోనూ, నేపాళపు పాలతోనూ బుడగలు ఊదుతారు కాదా? గడ్డివరకో, లేత బొప్పాయిగొట్టమో ఆ పాలలో ముంచి మెల్లగా ఊదితే రకరకాల బుడగలు గాలిలో యెగురుతూ వింతగా వుంటాయి. ఆ బుడగల గోడలు నీళ్ళతోచేయబడి, వాటిల్లో సూర్యకాంతి పడి యింద్రధనుస్సులా మెరుస్తూంటుంది.

గాజునీళ్ళనికూడా అట్లాగే ఊదుతారు. బుడగలుగా : ఆ బుడగలే సీసాలు, గాజుబుడ్లు, పళ్లెలాను : గాజునీళ్లు చాలా వేడిగా వుంటాయి.

వాటిని మామూలు గొట్టాలతో ఊదలేము. పొడుగాటి యివవ గొట్టాలకి ఓ చివర కర్రపీకె నమర్చి, దానితో ఊదాలి.

ఇనుము వేడిగా వుండగానే సమ్మెటతో కొట్టి, కావలసిన రూపం లోకి తెచ్చినట్లే, గాజు నీరుగావుండగానే గొట్టంతో ఊడి, కావలసిన శాస్త్రాలు చేస్తారు.

కరిగిన గాజు కొంచెం చల్లారుతుంటే, దానిలోంచి కొంచెం ముద్దలాంటిదితీసి, అచ్చులోపెట్టాలి. దానికి గొట్టాల్ని తగిలించి, రెండో చివర నోట్లోపెట్టుకుని ఊడుతారు. ఊడుతున్నే, గాజును ఏరూపంలోని కైనా అతిసులభంగా చేయవచ్చు. సీసా చేయాలనుకోండి. ఏ రూపాని కావూపం, ఏ నైజు కానైజులో అచ్చులుంటాయి. అచ్చును రెండు భాగాలుగా విడదీయవచ్చు. అచ్చుతెరిచి, దానిలో గాజుముద్దపెట్టి, ఊడుతారు. గాజు బుడగ యేర్పడి, అచ్చురూపంలో తయారవుతుంది. అచ్చు తొలగించి, సీసాను మూతిదగ్గరకి తెగ్గొట్టాలి. చల్లని యినుపకడ్డీని వేడిగా వున్న సీసా మూతిచుట్టూ త్రిప్పితే, గొట్టాన్నుంచి సీసా విడిపోతుంది.

తరిఫీదుపొందిన పనివాళ్ళు గాజును అతిసులభంగా ఏ రూపంలో కైనా తయారుచేయగలరు. శాస్త్రపరిశోధనలు సాగించే లేబొరేటరీలలోని పల్చని గాజుసామానంతాకూడా ఊడుగాజుతోనే చేస్తారు.

గాజు ఊడడం ఆరోగ్యానికి భంగకరం. వరుసలుగా నిల్చుని, నోటిలో గాలిపూరించి, బుగ్గలు ఉబ్బిపోయేలా ఉగ్గపెట్టి గాజును ఊడుతుంటారు. కార్మికులు, మీరు గాజు ఫాక్టరీని చూసివుండరు. మన తెలుగుదేశంలో గాజుఫాక్టరీలే లేవు. మనకి కావలసిన మందుల సీసాలు, చిమ్మీలు, అద్దాలు, గ్లాసులు, లస్తర్లు, గ్లోబులు, - అన్నీ విదేశాలనుంచీ, మనరాష్ట్రం వెలుపలినుంచీ తెప్పించుకొంటాం. తెలుగుదేశంలోకూడా గాజుపరిశ్రమను అభివృద్ధిచేసుకోవాలి. దానికి తగిన యిసుక, యితర ముడిపదార్థాలూ, పెట్టుబడి, నిపుణులూ, - అన్నీ మన ఆంధ్రదేశంలో దొరుకుతాయి. “ఆంగ్లా్లో అన్నీవున్నాయి, కానీ అల్లుడినోట్లో శని వుండటం!” మన పరాధీనత, కార్యభీరుత్వం తొలగాలి.

మనుష్యులు ఊదదంపస్తే పని మెల్లగా జరుగుతుంది. పైగా యేటా వేలకొలది కార్మికులు, యిందువల్ల కలిగే ఊపిరితిత్తుల జబ్బులతో చనిపోతూంటారు. మనకెంతో ఉపయోగకరమైన గాజుసామగ్రిని, యెందరో కార్మికుల ఆరోగ్యాన్ని బలియిచ్చి పొందుతూన్నామన్నమాట. శాస్త్రవిజ్ఞానం అభివృద్ధిపొందినకొద్దీ, అనారోగ్యదాయకమైన యీ పనిని యితర సాధనములద్వారా చేయించగలుగుతున్నాడు, మానవుడు. యంత్రపుతిత్తులద్వారా గాలినిపంపి సీసాల్ని తయారుచేయడం కనిపెట్టేక కార్మికులకష్టం తొలగడమేగాక పనికూడా చురుగ్గా సాగుతుంది. 1910 తర్వాతనే యంత్రాలద్వారా గాజుపాత్రల్ని చేయడం అతి ఉచ్చస్థితికి వచ్చింది. ఇటీవల యింకా యెన్నో నూతనయంత్రాల్ని కనిపెట్టేరు. గంటలో 20 వేల సీసాల్నిచేసే యంత్రాలుకూడా యిప్పుడు పయోగిస్తున్నారు. అందువల్లనే అంత చౌకగా సీసాలను అమ్మగలుగుతున్నారు.

నేడు గాజుసామగ్రి లేనిదే మనం నాగరికజీవితాన్నే గడపలేము. దీనిని చేయడంలో మనంకూడా ముందంజవేసి, మనజీవితాల్ని సుఖవంతంగా చేసికోవాలి.

గాజుసామగ్రి చేయడం ఊదటంతో పూర్తిగాలేదు. ఊదిన సామానును చల్లబరచాలి. ఇది చాల జాగ్రతగా చేయాల్సిన పని.

‘పెళుసు’ అంటే ఏమిటి ?

ఒక గాజుకడ్డిని దీపంమీద వేడిచేసి, కరిగింతర్వాత ఒక్కబొట్టు గాజువీటిని చల్లనినీటిలో పడునట్లు చేయండి. అది వెంటనే పేరుకొని, చిన్న పూసగా యేర్పడుతుంది. దీనిలోనుంచి ఒక్కరేణువును వేరు చేయడానికి ప్రయత్నింపు, యేమవుతుందో ? గాజుపూస అంతా పొడి

పొడిగా ఐపోయితిరుతుంది. అంటే గాజు మరీ పెరుసుగా వుందని అర్థం. ఎంతపెరువైనవస్తువైతే అంత త్వరగా తునాతునకలై పోతుంది. ఏవస్తువైనా. బీటి మూకుడును సుత్తితో ఒక్కదెబ్బ కొడితే ముక్క ముక్కలుగా ఐపోవడం చూడలేదా : దేనినైనా కాల్చి. ఒక్కసారిగా చల్లబరుస్తే “పెరుసు” ఎక్కి తీరుతుంది.

గాజుకూడా ఒక్కసారిగా చల్లబరుస్తే బాగా పెరునెక్కిపోతుంది. అందుకని గాజుసామగ్రిని క్రమక్రమంగా చల్లబడేటట్లు చేయాలి : ఇది ఎంతో ముఖ్యం. అందుకోసం ఒక బట్టిని నిర్మిస్తారు. గాజు సామగ్రి పూదడంతోనే యిందులో అమర్చుతే, మెల్లమెల్లగా చల్లబడుతుంది. అటువంటి గాజుసామగ్రి పెరుసుగా వుండదు : చప్పున బద్దలుకాదు. త్వరగా బద్దలైపోతే మళ్ళీ కొంటూంటారని సాధారణంగా పెట్టుబడి దారులు యీ విషయంలో శ్రద్ధవహించరు :

కోత గాజుపాత్రలు ఎట్లా తెలుస్తాయి ?

గ్లాసులు, టంబ్లర్లు, ఫ్లానపాత్రలు, - పలకలుగా తయారుచేయడానికి రెండుపద్ధతులున్నాయి.

పలకలుగావున్న అచ్చులో పోతపోయడంగాని. గాజు ముద్దకట్టు తూన్నపుడు అచ్చులోపెట్టి ఒత్తిగాని చేయడం ఒకపద్ధతి. ఇది చాల సులభం. అందుచేతనే చౌక. దీనినే పోతపద్ధతి అంటారు.

రెండోపద్ధతి, కోతపద్ధతి. గాజును దిమ్మగాపోసి, ముఖాలుకోసి, అరగదీయాలి. అప్పుడది మెరుగు లేక మబ్బుగా వుంటుంది. అమెరీ బూడిదతోగాని మరేదైనా మెరుగుబూడిదతోగాని తోమి, మెరుగుపెడితే నునుపుదేరి, ఎంతో ప్రకాశవంతంగా తయారవుతాయి. ఇది కష్టమైనది గనుకనే ప్రియం.

మీరెప్పుడైనా ఖరీదైన వలకల గ్లాసుల్ని కొనాలనుకుంటే మోసపోకండా ఒక్కసంగతి జ్ఞాపకంవుంచుకోవాలి. చౌకపాదుపోత గ్లాసుకు ముఖాలఅంచులు కచ్చితంగా, పదునుగా వుండవు. గుండ్రగా, మొద్దుగా వుంటాయి, కోతగ్లాసులు అంచులుదేరి, పదునుగా వుంటాయి.

పెద్దపెద్ద గాజువలకలుకూడా పోతపోసే చేస్తారు. వలకలుపోసి, కోసి, నూరి, మెరుగుపెడతారు. వీటిని “వలకగాజు” అంటారు.

గాజుకి రంగులు ఎట్లావస్తాయి ?

గాజులో ఎన్నోరకాలున్నాయి. రంగులువేయని గాజుసీసాల్లోనే కొన్ని ఆచుంగా తెల్లగాను, కొన్ని కొంచెం ఆకుపచ్చనివిగానూ కనిపిస్తాయి. ఎందుకో తెలుసా ?

ఇసుకలో, - సాధారణమైన గోధుమవర్ణపుయసుకలో తప్పకుండా యినుపత్రుప్పు వుండితీరుతుంది. దీనితోచేసిన గాజు కార్పడంలోనే ఆకుపచ్చని దౌలుగా మారుతుంది. స్వచ్ఛమైన తెల్లని గాజుచేయాలంటే తెల్లని యిసుకనే ఉపయోగించాలి. ఆకుపచ్చ దౌలుగావున్న సీసాల్లో యినుముపాలు వుండనే నిశ్చయంగా చెప్పగలం.

రంగు రంగుల గాజు ఎట్లాచేస్తారు ?

గాజుచేయడంలోనే యిసుక, సోడా, సుద్దతోబాటు రంగులు రావడానికి కొన్నికొన్ని దాతువుల్ని కలుపుతారు. కోబాట్టుచేరిస్తే ఊదారంగు, క్రోమియం చేరిస్తే గాఢమైన ఆకుపచ్చరంగు, యినుపభస్మం చేరిస్తే తేనెరంగు, - యిట్లాగే యెన్నోరంగులూ, రంగుల్లో వేరు వేరు “దౌలు”లూ తేవచ్చు.

మేలురకం గాజు తయారుచేయాలంటే స్వచ్ఛమైన తెల్లనియిసుక, సోడాకి బదులు పొటాష్, సుద్దకిబదులు సున్నంగాని ఎర్రటి సీసభస్మం

గాని కలిపి. కరిగించాలి. ఈ పద్ధతిలో చేసిన గాజు గట్టిగానూ, తారం గానూ వుంటుంది. ఇది తెల్లగా, మాంచి ప్రకాశమానంగా వజ్రాన్ని తోలి వుంటుంది. దీనినే “స్పటికం” అంటారు. దీనితో నీటి తొట్టెలు, యింటి కప్పులూ మొదలైనవి చేస్తారు.

మతస్య ప్రదర్శనశాలలో చేపల్ని పెద్దపెద్ద గాజు తొట్టెల్లోనే వుంచుతారు. తొట్టెలో మంచి నీరు విసి, నాచువేస్తారు. అడుగున కొంచెం యిసుక పోస్తారు కూడాను. ఈరకంగా చేపలకి సహజమైన పరిసరాల్ని కల్పించుతారు. గాజు తొట్టెలు యిందడంవల్లనే మనం వాటిని స్పష్టంగా చూడగలుగుతున్నాము.

పగులని గాజు వుంటుందా?

ఓ! లోహంకంటేనూ గట్టిగావుండే గాజును చేయగలం! “క్వార్ట్జ్” అంటారు దీన్ని. గాజు చేయడానికి యిసుక ముఖ్యంగా వుండాలికదా. అట్లాగే క్వార్ట్జ్ అనే ఒక తరహా యిసుకతో చేస్తారు గనుకనే యీ గాజును “క్వార్ట్జ్” అన్నారు. ఇది కనిపెట్టి ముప్పై ఐదేళ్లు మాత్రమే అయింది. క్వార్ట్జ్ అనేది కూడా యిసుకే. కాని అది భూగర్భంలో అత్యధిక తాపంచేత కరిగి, చిల్లంకట్టిన యిసుక. ఇది పగులదు, విరగదు. క్వార్ట్జ్ తో చేసిన వస్తువును ఎర్రగాకాల్చినా, వెంటనే నీటిలో ముంచినా పగులదు! వీటిని తయారుచేసి, కాల్యడానికి అత్యధికమైన “తాపశక్తి” కావాలి. అందుకోసం ప్రత్యేకమైన “ఎలక్ట్రిక్-కిర్న్”లు (విద్యుత్తును పయోగించే పొయ్యి లేక బట్టీలు) నిర్మిస్తారు. అందులో వేలకొద్దీ వోల్టల విద్యుచ్ఛక్తి కాలిపోతుంది. ఈ “క్వార్ట్జ్”ను తయారుచేయడానికి ఎంతో ఖర్చవుతుంది.

“క్వార్ట్జ్” భవిష్యత్కాలపు గాజు! కొద్దికాలంలో మామూలు గాజు స్థానాన్ని యిది ఆక్రమిస్తుంది. లాభకాండే ప్రధానంగావున్న ప్రస్తుత

సమాజవిధానంతోబాటు యెన్నో “నాసి” సరుకులు మూలబడక తప్పదు. నూతనమైన శాస్త్రీయపద్ధతులు మూర్తిగా మానవజాతి కుపయోగపడాలంటే పెట్టుబడిదారీవిధానం పోయేతీరాలి :

ఎవరో పెట్టుబడిదారుణ్ణి అడిగేడట, ఓ ఆసామీ.

“ఏమండీ : యంత్రాలమీద ఘట్టిసామానులు తయారుచేయడానికి మీకు ఆదనంగా అయేదేమీ వుండదుగదా : ఎక్కడో అదుగు లేకండా ఓ సడకూ వుండదేమండీ !”

“అందులోనే వుందండీ వ్యాపార రహస్యం : మీకు గనక చెపుతూన్నా. మాంచి ఘట్టినరుకు తయారుచేసేమనుకోండి. ఓ ఫౌంటెన్ పెన్నో, గొడుగు, గడియారమో, వైకిలో ఏదైనాసరే. అది పూరాగా ఘట్టిగాచేస్తే త్వరగా పాడవదు. అందుకని, మళ్ళీ తయారైన సరుకు కొనేవాడెవడు : ఓ పోలీయో, ఊచో, స్ప్రింగో, ప్రీవీలో అవుకుగా వుంచితే, మాకు సరుకూ విడుదలౌతుంది : మరామ్మతుచేసేవాళ్ళకి పనీ వుంటుంది !”

చూసేరా, పెట్టుబడిదారీ వ్యాపార రహస్యం :

లాభకాంక్ష, వ్యాపారపోటీ, అధికోత్పత్తి భయమూలేని సోషలిస్టు ఆర్థికవిధానంలో యీ పద్ధతులు తారుమారవుతాయి :

గత యుద్ధకాలంలోనే అమెరికా శాస్త్రజ్ఞులు “పైరెక్సు” అనే గాజును కనిపెట్టేరు. ఈ గాజును ఫా. 392° వరకు వేడిచేసినా, వెంటనే చన్నీళ్ళలో ముంచినా బ్రద్దలవదు : ఈ అద్భుతపరిశోధనాఫలితాలు ప్రజాసామాన్యానికి అనుభవంలోకి రావడం ఎప్పుడో : ఆ రోజును దగ్గరకు తీసుకురావడానికి మనం అందరం తలోచెయ్యా వేయాలికదూ : ఆ శుభదినం రాకుండా విరోధించే ధనికసమాజపు స్వార్థాల్ని ప్రతీరంగంలోనూ యెదిరించి, నాశనంచేయడానికి మీరంతా సిద్ధంగావుండాలి.

క్వార్ట్జ్ గాఙుతో ఆరోగ్య సంపాదన:

అనేక రోగాలకి సూర్యరశ్మితో చికిత్సచేయవచ్చునని మీకు తెలుసునుకాదా? మనకు కనిపించే సూర్యరశ్మి తెల్లగావున్నా, దీనిలో యేడురంగులున్నాయి: మనం యీ రంగులన్నిటినీ కంటితో చూడ గలం. అంటే యీ యేడురంగుల కిరణాల తరంగాలూ కంటితో చూడ దగిన దైర్ఘ్యంగలవన్నమాట. ఈ యేడురంగులూగాక సూర్యరశ్మిలో అతి నీలరోహిత కిరణాలున్నాయి. వాటి తరంగదైర్ఘ్యం చాలతక్కువ. ఆ కిరణాల్ని మనకళ్లు చూడలేవు.

అతి నీలరోహిత కిరణాలు మానవశరీరాని కత్యంతోపయోగకర మైనవి. ఇవి యెముకలు చచ్చుగావుంటే గట్టిపరుస్తాయి; రికెట్టు మొదలైన వ్యాధుల్ని కుదురుస్తాయి. ప్రకృతివైద్యులు రంగుల ఆధార పెట్టెల్లో రోగుల్ని కూర్చోబెట్టి రోగాలు కుదురుస్తారుకదా? మామూలు ఆధారలోంచి సూర్యరశ్మి ప్రసరించేటపుడు అవి యీ అతినీలరోహిత కిరణాల్ని హరిస్తుంది. క్వార్ట్జ్ గాఙు వీటిని అరికట్టదు. ఈ కిరణాల్ని సంపించి, రోగనివారణ చేయాలంటే చక్కని ఉపాయం వుంది. క్వార్ట్జ్ గాఙు పలకలతో మూయబడిన సూర్యపేటికలో కూర్చుండబెట్టి ఆతపస్నానం చేయించాలి: విద్యుచ్ఛక్తిని చౌకగా సంపాదించగలిగితే క్వార్ట్జ్ ను మనం విత్యం వాడగలుగుతాము.

మనం కథలూ, కబుర్లూ చెప్పకుంటూ చాలకాలం గడిపేము. ముందుకథ చాలావుంది. నడవండి, ముందుకు, పోదాం.

వం ట యి ల్లు.

అదిగో, పొయ్యి మంటుతుంది. మంటలు పైకిలేచి, దగ్గరగా రా రమ్మని సంజ్ఞచేస్తూన్నట్లున్నాయి : శీతకాలంలోగనక మంటలదగ్గరకి పోవడానికి సుఖంగానే వుంటుంది.

‘నిప్పు’ క థ.

“నిప్పుకి కథేముంది ?” అనుకుంటారుకాదూ ? నిప్పు కథంటే మానవుని నాగరికతా చరిత్ర అన్నమాట. ఆమాటకొస్తే అసలు మనం జంతువులనుంచి మనుష్యులుగా మారినది నిప్పువల్లనే ! నిప్పే లేకపోతే మనమూ యే చెట్లమీదో కోతుల్లా వుండాల్సిందే !

మన పూర్వులు లక్షల సంవత్సరాల క్రిందట నిప్పు మొహమే ఎరగకుండా కేవలం వౌత్తి ద్వీపాత్తులుగా జీవిస్తూండేవాళ్లు. ఆకో అలమో, కాయో కనరో, పందో ఫలమో, చేపలో మాంసమో.. సంపాదించుకుని తింటూ, చెట్లమీదో, గుహల్లోనో వుండేవారు. రాత్రి వాళ్ళకి వెలుతురుగాని, వేడిగాని యిచ్చేటందుకు నిప్పు వుండేదికాదు. అంటే భూమిమీద నిప్పు లేదనుకోకండి, అడవులు మండేవి; సిడుగులు పడేవి. కాని, వాటిని పట్టుకుని పెంచడం తెలియదు. ముబ్బుల్లోని మెరుపుతీగని మన వంటయింట్లో కట్టేయగలమా ? అట్లాగే నిప్పుని పట్టుకుని, జాగ్రతగా పెంచుకోడం తెలియలేదు. వాళ్ళకి :

అడివినిప్పును మచ్చికచేయడం కనిపెట్టినవారెవరు ? ఏమో, చెప్పలేము. చరిత్రలో ఎక్కడా ఆ ఆసామీపేరూ, కథా రాయనేలేదు. కాని, కొందరు బుద్ధిమంతులు ఆలోచించి, నిప్పును కనిపెట్టిన బుద్ధిమంతుని కథ రాసేరు. అదెట్లా జరిగిందో వివరం తెలియదుగాని కొంచెం చూచాయగా చెప్పగలం.

య క ప్ర శ్న లు

నిప్పును ఎట్లా మచ్చికచేసెరు ? సమస్య సంఖ్య... 174...
తేది... 12.11.1951

చెట్ల రాపిడికి నిప్పుపుట్టి, ఆరణ్యాలు తగులడిపోయాయి. తమకు వివాసాన్నీ, ఆహారాన్నీయిచ్చే ఆరణ్యాన్ని సర్వనాశనంచేస్తూన్న యీ మహాశక్తికి సాగిలపడి మ్రొక్కి, దయచూపమని ప్రార్థించేవాళ్లు. మానవులు. అయినా దానిపనేమో చేసుకునేపోయేదది. ఆ కాలంలో చలి జాస్తీగా వుండేది. కారుచీకటిలో, చలికి గడగడలాడుతూ కారుచిచ్చుకి వెరచి పారిపోయిన ఆ మానవులకి అగ్నిదేవుడే తోడునీడ కూడాను. దారిచూపడానికి వెలుతురునూ, చలిబాధతీర్చే వేడిమినీ యిచ్చేడుకదా. నిప్పువల్ల వేడిమీ, వెలుతురూ కలుగుతాయని తెలిసింది. కాని దాన్ని పట్టుకోడం ఎట్లాగ ?

అదిమ మానవుడు నిత్యమూ అనేక క్రూరమృగాలతో పోరాడి, అత్యురక్షణ చేసుకుంటూ జీవించాల్సివచ్చేది. ఏనుగుల కున్నంత బలం గాని, తొండమూ, దంతాలూగాని లేవు; సింహానికి, పెద్దపులికి వున్నంత శక్తిగాని, కోరలూ, గోళ్లుగాని అంతకుముందే లేవు; మానవున కున్న దల్లా లాపపమూ, ఉపాయమూ, దైర్యసాహసాలూను. నిరాయుధుడై, భయంకర క్రూరమృగాల్ని ఓడించిన అదిమ మానవుడు, అదే దైర్య సాహసాలు తోడురాగా కాలుతూన్న కొరవిని పట్టుకుని, తన గుహకి తెచ్చేడు : ఈవని ఎక్కడ, ఎవరు, ఎట్లాచేసేరో ఖచ్చితంగా చెప్పలేము. ఎందరో యెన్నోచోట్ల, ఎన్నిరీతులుగానో నిప్పును మచ్చికచేసుకోడం జరిగివుండవచ్చును.

అనాటి మన పూర్వులు నిప్పునుతెచ్చి, దాన్ని భద్రంగా మేపుతూ, కులదైవంగా కొలుస్తూ, దానికి పూజలుచేస్తూ ఎంతో భయభక్తులతో చూస్తుండేవారు. అదిమ మానవుని గుహలూ, బొరియలూ ఈ విధంగా అగ్నిదేవునితో తేజోవంతములైనాయి : దాన్ని ఆరిపోకండా కాపాడుతూ, పరివర్యలు చేస్తూ, వేడిమినీ, వెలుతురును పొందడమే

గాక క్రమంగా ఆహారపచనానికై ఉపయోగింపదం తెలుసుకున్నారు. నిప్పు, మానవునికి మిత్రుడుగా, తోడునీడగా, పరమభాగ్యంగా కొంగు బంగారంగా అయిపోయింది.

ఒకసారి పౌరబాటునగాని, వాననీటికిగాని ఆరిపోయిందంటే యిక మళ్ళీ వాళ్ళబ్రతుకు అంధకారమే. మళ్ళీ యెక్కడ దొరుకుతుందో, నిప్పు : నిప్పుచేయడం వాళ్ళకి తెలియదు. అందుకని, మిగతాపనులెల్లా వున్నా, నిప్పును ఆరిపోకండా జాగ్రతగా చూడాల్సివచ్చింది. వేటకివెళ్ళి ఆహారాన్ని సంపాదించడం, దాన్ని వండడం, అన్ని యితరపనులూ, శత్రువులనుంచి రక్షించుకోడం, - యివన్నీ ఒకయెత్తు. నిప్పు ఒక యెత్తు : నిప్పే వాళ్ళ ఆస్తి : దాన్ని ఆరకండాచూస్తూ, పోషిస్తూ, పరి చర్యలు చేయడానికి తమలో రెలివిగలవాణ్ణి అక్కడ కాపలాపెట్టేరు. అతడు అందరికీ గౌరవపాత్రుడు : పూజనీయుడు :

అగ్నిని తమ గణంయొక్క ఉమ్మడిఆస్తిగా భావించి, విడిపో దలచుకొన్నప్పుడు దాన్ని పంచుకునేవారు : తర్వాత వ్యక్తిగతంగా ఆస్తిపద్ధతి వచ్చినపుడుకూడా "అగ్ని"ని కుమారులంతా పంచుకొనేవారు :

దరిమిలాను బుద్ధిమంతులు ఒరపిడివల్ల నిప్పు పుడుతుందని తెలుసుకున్నారు. రెండు కర్రల్ని రాపాడించి, నిప్పుచేసేవారు. ఇప్పు డింక నిప్పు ఆరినా భయంలేదుగాని, ఏమో : జాగ్రత్త భయంనాస్తిగదా :

అగ్నిదేవునికి ప్రతిచోటా దేవాలయాలు వెలిసేయి. అగ్ని పూజా రులు : అగ్నిపూజలు : బలులు, హోమాలు : అగ్నిస్తోత్రాలు : పండుగలు : ఒకటేమిటి, తనకంత ఉపకారంచేసిన అగ్నిదేవునికి ఆమాత్రం విశ్వాసం చూపవద్దా : చంద్రునికో నూలుపోగుగా అందరూ తలాకాస్తా అగ్నికి సమర్పించేకనే తాము భుజించేవాళ్ళు.

కొందరు అగ్నిని దేవుడన్నారు. మరికొందరు దేవతలతాలూకు రాయబారి అన్నారు. అంటే మానవులిచ్చే కానుకల్ని దేవతలకి అందచేసే

మధ్యవర్తి అన్నమాట : ఎందరో ఎన్నిరీతులుగానో పేర్లుపెట్టేరు. ప్రపంచంలోకల్లా మొదటిగ్రంథం అని చెప్పదగినది మనదేశంలోనే వుంది దాన్ని “ఋగ్వేదం” అంటారు. దానిలో ప్రారంభంలోనే ఏమని వుందో తెలుసా ? ‘అగ్ని మీశే పురోహితం’.... పురోహితుడైన అగ్నిని స్తుతించుతూన్నాను, - అని యీ మంత్రానికర్థం. అంటే అగ్నియొక్క ఉపయోగం పూర్తిగా తెలిసిన తర్వాతనే ఋగ్వేద మంత్రాలు రచించబడి వుంటాయన్నమాట ! అంతకిపూర్వం అంతా అందకారంలో ములిగి, మానవుడు లక్షలసంవత్సరాలు గడిపివుంటాడు. ఆ చరిత్రకూడా మరొక సారి మీకు చెపుతా.

కొన్ని జాతులవాళ్లు, దేవునినోట్లోంచివచ్చే ఊపిరి, నాలుకలే మంటలని తలచేవారు ! మరికొందరు మంటలనేవి చిన్నచిన్న బల్లుల్లాంటి జంతువు లనుకొనేవారు ! ఏమనుకున్నా నిప్పును బహుభద్రంగా కాపాడే వారందరూ.

మనదేశంలో యజ్ఞంచేసినవారికెంతో గౌరవంకదూ ? అదెట్లా వచ్చిందో తెలుసా ? యజ్ఞంఅంటే అగ్నికి సవర్యులుచేసే యోగ్యత సంపాదించడం అన్నమాట. పెద్దలంతావచ్చి, ఎంతో తంతుజరిపి, ఎన్నో సంగతులుచెప్పి, ఓ బుద్ధిమంతునికి అగ్నిహోత్రపు కాపలాపని అప్పగించేవారు ! అదిమొదలు ఆ ఆసామీ అనుక్షణమూ అగ్నిని రక్షిస్తూ వుండాలి. ఆయన్ని అంతా గౌరివిస్తారు. ఆయన నిత్యాగ్నిహోత్ర !

అన్నిమతాల్లోనూ అగ్నికి పూజార్హతవుంది. దేవతామందిరాల్లో అఖండదీపాలు, నిత్యాగ్నికుండాలు, యివితప్పేవిగావు.

దరిమిలాను నిప్పుచేయడం కనిపెట్టేకకూడ, యీ ప్రాచీనచారం సాగుతూనే వచ్చింది.

రెండుకర్రల్ని రాపాడిస్తే నిప్పుపుడుతుంది. క్రమంగాఅనుభవం మీద అతిచాకచక్యంగా నిప్పుచేసేవారు. కొన్నిరకాల కర్రలతో నిప్పును

అతిత్వరగా చేయవచ్చుననికూడా మనవారు తెలుసుకున్నారు. రావి, జమ్మి, మోదుగు, మొదలైన కర్రలిందుకు తగినవి. వైదిక కాలంలోనే మానవులు యీ “అగ్నివిద్య”ను కూలంకషంగా ఆకళింపుచేసుకున్నారు. “శమీ గర్భా దగ్నిం మంథయంతి” యిత్యాదిగా సూత్రప్రాయంగా అగ్ని విద్యని గానంచేసేవారు. “జమ్మికర్రనుంచి నిప్పును మదిస్తున్నారు” అని దీనిఅర్థం. ఇప్పుడుకూడా యజ్ఞాదిపవిత్రకార్యాల్లో మనదేశంలో నిప్పును యీవిధంగానే చేస్తారు. సాంప్రదాయాలు మనుష్యుల్ని సంకెళ్లకంటే బలంగా చుట్టుకుని వుంటాయనడానికింకా నిదర్శనమెందుకు ?

గ్రీకులు అగ్నినిగూర్చి ఓగాధ చెబుతారు. జూస్ దేవుడు స్వర్గానికి అధిపతి. అగ్నిని స్వర్గంలోవుంచి భద్రంగా, బుద్ధోబస్తుగా వుంచే వారు దేవతలు. అగ్నిహోత్రుణ్ణి మానవులు దొంగిలిస్తారని వాళ్ళభయం ! చివరికి అనుకున్నంతపని పరిగింది. ప్రమిథ్యూస్ అనే మానవుడు స్వర్గానికి వెళ్లి, అగ్నిదొంగిలించి, భూమిమీదికి తెచ్చేడు. దేవతలకి ఒళ్లుమండి పోయింది. “పోనీ, మానవులుగదాయని దయగాచూస్తూంటే వీళ్లకెంత పొగరో !” అనిచెప్పి దేవేంద్రుడు జూస్ గర్జించేడు. ప్రమిథ్యూస్ ను పట్టుకుని ఒకకొండరాతికి బంధించివుంచేడు. రాంబండులు అతన్ని పీక్కుతినేసేయి. దేవతల క్రోధానికికూడా వెరవక, స్వార్థత్యాగంచేసి, అగ్నిని భూమిమీదకు తెచ్చిన ప్రమిథ్యూస్ “భూదేవుడుగా” గ్రీకులచేత పూజింపబడ్డాడు. ప్రమిథ్యూస్ అంటే వాళ్లభాషలో “ముందాలోచన గలవాడు అనిఅర్థం. సంస్కృతభాషలో నిప్పుచేసే కర్రను “ప్రమంథ” మంటారు. పోలిక గమనించండి !

మనం యీనాడు యెంతో ఆభివృద్ధిపొందినా, నిప్పుచేయడంలో మాత్రం మనపూర్వుల్నే ఆనుసరిస్తున్నాం. మనముకూడా కర్రల్ని రాపాడించే నిప్పునుచేస్తున్నాము. అగ్గిపెట్టెమీదపుల్లనుగీచి నిప్పుచేయడం లేదూ ? అవీ కర్రలే; గీయడం సరేసరి. కావి, పోలిక అంతవరకే. అగ్ని

పెద్దెతో క్షణంలో నిప్పుచేయగలం; పుల్లలకితోడు మరికొన్నివస్తువులను సాయంతీసికొంటున్నాం. వత్తికర్రలతో రాపాడించాలంటే పదినిమిషాలు పైగా రాపాడించాలి; ఒకమాటుచేసి చూడండి. కర్రలురాపాడించి, మీకే తెలుస్తుంది; మనపూర్వులు అన్నిటికీ యెంతో కష్టపడాల్సివచ్చేది. నిప్పుచేసేయంత్ర-రెండుకర్రలు. దాని రూపాంతరం అగ్గిపెట్టి:

సాధనాలే మానవులకు అధికారాన్నిస్తాయి !

మనకీనాడున్నన్ని పరికరాలు అంటే ఉలి, బాడిత, రంపం, చిత్రిక.- యిటువంటివేమీ నాడులేవు. దేన్నైనా చెక్కవలసివచ్చినా, చీల్చి వలసినా సాధ్యంకాదు. రాయి, ఎముకలు మొదలైనవాటితోచేసినపనిముట్లు, సాధనాలు వుండేవి. రాతిపనిముట్లుగల జాతులకంటే ఎముకపనిముట్లు గలవారు నాగరకులు. వారు అనేకరకాల వస్తువులుచేసి, యెక్కువ సుఖ వడగలిగేవాళ్లు. జీవితసంగ్రామంలో ఆజాతులదే పైచేయిగా వుంటుంది. దీచి వెన్నెముకతో వజ్రాయుధాన్నిచేసి, దేవతలు రాక్షసుల్ని ఓడించ గల్గేరట. క్రైస్తవపురాణాల్లో ఓకథవుంది; యిస్సాగ్రేయులు గాడిద దవడఎముకతో అధికసంఖ్యాకులుగావున్న శత్రువుల్ని ఓడించి పారద్రో లేరట. ఆ పనిముట్లు యెంతో కష్టపడి చేయాల్సివచ్చేది.

వీటిని చేయడానికికూడా నిప్పు సహాయం కావల్సిందే. నిప్పును స్వాధీనంచేసుకొన్నవారికి ఆనాడు లోకమంతా స్వాధీనమే.

అగ్గిపుల్ల లెందుకు మండుతాయి ?

కర్రల్ని చాలాసేపు రాపాడిస్తే వేడెక్కి మండుతాయి. అగ్గిపుల్లను ఒక్కసారి గిస్తేనే మండుతుంది. దానితలలోని మండుప్రభావమే అది. ఏమాత్రం వేడెక్కినా మండుతుం దది. వేడెక్కిన లాంతరు చిమ్మిమీద ముట్టించినా అగ్గిపుల్ల మండుతుంది. మండులేని వత్తిపుల్లని ఎంతవేడి

చిమ్మిమీదపెట్టినా మండుతుందా ? మండదు. కారణం ఏమిటో తెలుసా ? మండు ఏమాత్రం వేడెక్కినా మండేస్వభావంగలది. అందువల్ల మండు వున్నపుల్ల ఏమాత్రం రాపిడికీ వేడెక్కి మండుతుంది.

అగ్గిపుల్ల లెప్పుడు కనిపెట్టేరు ?

శతాబ్దంక్రిందట అగ్గిపెట్టెలే లేవు : చీటికి మాటికి నిప్పు వెలిగించడం అవసరమైన మనం యీనాడు అగ్గిపెట్టెల్లేకపోతే యెంతయిబ్బంది పడతామో ? యుద్ధకాలంలో అగ్గిపెట్టెల కరువు వచ్చినప్పుడు అర్థం అయింది. 1833 లోనే మొట్టమొదట నిప్పుపెట్టెలపాక్షరీని కట్టేరు. అంతకు పూర్వమూ “నిప్పుపెట్టె” లుండీవి. కాని, అవి యిప్పటి పెట్టెల్లాటివిగావు. అప్పటి పెట్టెలో మూడు విధిత్రవస్తువు లుండీవి. ఒక లోహపుముక్క; చిన్నరాయి; దూదిపింజ; వీటితోనే నిప్పుచేసుకొనేవాళ్లు.

ఈవస్తువులేమిటి ? ఉక్కుతునకమీద చెకుముకిరాయితో కొడితే నిప్పునెరుసులు వస్తాయి. వాటిని దూదిపింజమీద పడేట్లుచేసి, దానితో నిప్పు రాజబెట్టేవారు. నిప్పుపుల్ల గీసేదానికి యింత తంతు; ఒక చేతిలో చెకుముకిరాతితో దూదిని కలిపి పట్టుకుని రెండోచేత్తో ఉక్కుతునకతో కొడతారు. నెరుసురాదు; మల్లీకొడతారు; నెరుసువస్తుంది కాని దూదిమీద పడదు; మూడోసారి, నాలుగోసారి అంతే. చివరకి యెట్లాగైతేనేమీ దూది అంటుకుంటుంది.

సిగరెట్ లైటర్ చూసేరా ? పొగత్రాగే ప్రతివారిజేబులోనూ ఇది వుండేతీరుతుంది. అగ్గిపెట్టెలు కరువైనప్పుడు వీటినిజమైన వుపయోగం తెలిసివచ్చింది. దీనిలో చిన్నకక్కులచక్రం వుంటుంది. ఇది ఉక్కుది. చక్రంక్రిందే పెన్నిలు మొనలాంటి చెకుముకిముక్క లేచివుంటుంది, మీటనొక్కుతే చక్రంగిరునతిరిగి నెరుసువస్తుంది. ఎదురుగావున్న దూది

వత్తి అంటుకుంటుంది. ఆ ఒత్తిని పెట్టోయిలో తడుపుతారుగనుక త్వరగా అంటుకుంటుంది. నిప్పుచేయడానికెంత శ్రమపడాలో తెలుస్తుందా ?

భృవప్రాంతంలో ఎస్కిమోలనే ఒక తెగవారున్నారు. వాళ్ళు యీనాటికీ రెండు కర్రదిమ్మలమధ్య మరోసన్నని కర్రనుంచి, దానిని చర్మపుత్రాడుతో కవ్వంతిప్పినట్లు త్రిప్పి, నిప్పుచేస్తారు. యూరోపియనులు అక్కడికి వెళ్ళినపుడు నిప్పుచేయడానికి నూతనపద్ధతులుచెప్పినా, వాళ్ళు వినిపించుకోలేదుట ! పైగా తమ ప్రాచీనపద్ధతే బాగుందన్నారు ! రష్యాలోని ఆర్కిటిక్ ప్రాంతంలోమాత్రం యీ ఎస్కిమోలకు నవీన శాస్త్రీయపద్ధతులు నచ్చచెప్పి, వారిని యెంతో అభివృద్ధికి తేగలిగింది, సోవియట్ ప్రభుత్వం. ఇప్పుడువారు యిండ్లు, స్కూళ్ళు, రేడియోలు, పరిశ్రమలు, విద్యుచ్ఛక్తి, మోటార్లు, లాంచీలు కలిగి ఆధునిక నాగరిక సమాజంగా తయారయ్యారు. కర్రలు రాపాడిస్తే బైలుదేరే నిప్పునే వుపయోగించేవారిని మనం యీనాటికీ మన దేశంలోనూ చూస్తాం. యజ్ఞాదుల్లోనూ, కొన్ని వైదికకర్మల్లోనూ యీ నిప్పునే వాడుతారు ! నవనాగరికులమనుకొనే యూరోపియనులుకూడా చెకుముకి మొన్నటివరకూ వదలనేలేదు !

అగ్గిపుల్లలు ఎన్ని అవతారాలెత్తేయి ?

అగ్గిపుల్లలకి కూడా దశావతారాలున్నాయి. ఓరకంవి గంధకి తాప్లం (సల్ఫ్యూరిక్ ఆసిడ్) లో ముంచితే మండుతాయి. ఓరకానికి తలమీద గాజుబోపీ వుండేది; గాజు బోపీవి శ్రవాణంతో గట్టిగా ఒత్తి బ్రట్టలుచేస్తేనే యివి మందేవి ! ఇంకోరకం పుల్లలు పూరా గాజుతోనే చేసేవారు ! ఇట్లే ఎన్నోరకాలు ! అవన్నీ ఖరీదూ యెక్కువే ! సౌకర్యం మాత్రం తక్కువ. అందుచేతనే అవన్నీ వ్యాప్తిలోకి రాకండా పోయినాయి.

ఆ తర్వాత భాస్వరపు అగ్గిపెట్టెలు కనిపెట్టేరు. భాస్వరం అనేది దాతువుల్లో ఒకటి. ఇది 140° ఫా. వేడిలోనే అంటుకుంటుంది. అంటే మామూలుగాలిలోనే మండిపోతుందన్నమాట! అందుకనే దీన్ని సీళ్ళలో వుంచుతారు. ఇంతతక్కువ వేడికే మందే అగ్గిపుల్లలు ఎంతో మంచివి గాదా? మంచివే గాని, వాటివల్ల యెన్నో అసౌకర్యాలున్నాయి. ఈ పుల్లలు యేమాత్రం అదలుతగిలినా మండడంవల్ల అనేక ప్రమాదాలు సంభవించేవి. భాస్వరం విషం. దానిపొగ మంచిదిగాదు. ఈ అగ్గిపుల్ల అంటుకోడంతోనే ప్రేలి, నానాముఖాలకీ మందు చెదరిపోతుంది. బట్టమీద పడి అంటుకుంటుంది, కూడాను. దీని తలలో భాస్వరంతోబాటు గంధకం కూడా వుంటుంది. ఈ రెంటివల్లా, యీ పుల్లలు అంటుకుని ఆరిపోయేక దుర్వాసనతో పొగ మిగులుతుంది.

అగ్గిపెట్టెలు మనంచూస్తూన్న అవతారంయెత్తి దెబ్బెయ్యేళ్ళయింది. వీటిని “సేప్టి” లేక “స్వీడిష్” అగ్గిపెట్టెలంటారు. వీటి తలలో భాస్వరం లేదు, గంధకమూలేదు. మండడానికి యితర రసాయనిక పదార్థాలు పయోగించబడినాయి. ఇవి విషపూరితమైనవీగావు, ప్రమాదకరమైనవీగావు.

నీరు మండుతుందా ?

వేడికి చాలవస్తువులు అంటుకుని మండుతాయిగదా ? నీరెండుకు మండదు ? కొన్నివస్తువులు కొద్దివేడిమికే మండుతాయి ; ఫాస్ఫరస్ నిప్పుగాని, వేడిగాని అక్కర్లేకండానే మండిపోతుంది. అందుకనే దానిని నీటిలో పడేసి వుంచుతారు. కొన్నివస్తువులు అత్యధికమైన వేడిమికిగాని అంటుకోవు. నీటిని యెంతవేడిచేసినా అంటుకోదు. ప్రయత్నించి చూడండి : ఎందువల్లనో తెలుసా ?

కట్టెలున్నాయిగదా ! వాటిని అంటిస్తే మండి, ఆఖరుకి కొంచెం బూడిద మిగులుతుంది; ఆ బూడిదను యెంత మంటబెట్టినా అంటుకోదు.

పైగా కణకణలాడే నిప్పులమీద యీ బూడిదను చల్లితే ఆ నిప్పులు కూడా ఆరిపోతాయి : ఎందువల్ల : మండటం అంటే ఏమిటి : వేడిమివల్ల ప్రతి పదార్థమూ రసాయనికమార్పు జెందడమే మండడం అంటే. అప్పుడా పదార్థం ప్రాణవాయువుతో కలిసి, మరొక నూతన పదార్థంగా మారుతుంది. దీనికే సంయోగం అంటాము. కఙ్జెలలోని “కార్బన్” మండిపోయి, బూడిద మిగులుతుంది. ఇది యింక మండదు. ఈ విధం గానే నీరుకూడా.

ఉదజని వాయువు (హైడ్రోజన్) పేరు విన్నారెగదూ : గాలి గుమ్మటాల్లో దీన్ని ఉపయోగిస్తారు. ఇది మనం పీల్చే గాలిలోకూడ కలిసేవుంది. ఇదెంతో తేలికైనది గనుకనే దీనితోనింపిన గాలిగుమ్మటాలు పైకి లేచిపోతాయి. ఉదజని, మనవాతావరణంకంటె సుమారు 14 రెట్లు తేలిక :

కాని, యీ ఉదజని విషయంలో ఒక పెద్ద చిక్కువుంది. ఏమాత్రం నిప్పుతగిలినా యిది భగ్గునమండి, ప్రేలిపోతుంది. దీనితో నింపిన గాలిగుమ్మటాలు ప్రమాదకరమైనవి. ప్రస్తుతం గాలిగుమ్మటాలలో “హీలియం” అనే వాయువు సుపయోగిస్తున్నారు. ఇది మండదు : తేలిక కూడాను. అందుచేత “హీలియం” గుమ్మటాల్లో ఎగరడం విరపాయకరం.

అయితే యింతకూ “ఉదజని” ఎట్లా అంటుకుంటుంది : “తీగ లాగితే దొంకంతా కదిలిందన్నట్లుగా” యీ సంగతి చెప్పాలంటే ప్రాణ వాయువునుగూర్చి కొంచెం చెప్పేతీరాలి. దీనివల్లనే మనం జీవింపి వుంటున్నాం. ఆహారం లేకపోయినా, నీరు లేకపోయినా కొద్దిరోజులు బ్రతుకగలం. కాని యీ “అదృశ్య భూతం”, ప్రాణవాయువే లభించక పోతే మనుష్యులుగాని, మరియు ప్రాణిగాని కొద్దినిమిషాల్లో చనిపో తుంది : మనుష్యులు, జంతువులు, పక్షులు, క్రిమికీటకాలు, చెట్టుచేమలు బ్రతికి వృద్ధిపొందడానికే గాక ఏ వస్తువైనా మండడానికి కూడా యీ

ప్రాణవాయువు ముఖ్యంగా కావాలి. మన చుట్టూవున్న వాతావరణంలో యీ ప్రాణవాయువు అనేక యితరవాయువులతో కలిసి విండివుంది. దీనిని వేరుచేసి వుంచవచ్చును. కేవలం ప్రాణవాయువుతో నింపిన గాజు పాత్రలో చిన్న కొవ్వాత్తి దీపాన్ని దించితే అది యెన్నోరెట్లు ప్రకాశ మానంగా వెలుగుతుంది. అదే గాజుతొట్టిలో ప్రాణవాయువును లేకండా చేసి, దీపాన్ని దించితే చప్పున ఆరిపోయి పూరుకుంటుంది.

ప్రాణవాయువు వున్నచోట ఉదజని వాయువును అంటిస్తే భగ్గు మవి పెద్ద చప్పుడుతో మండిపోతుంది : మండిపోగా చివరకి బూడిద మిగులుతుంది. ఆ బూడిదే "నీరు !" ఇంక యీ బూడిదను యెంత వేడి చేసినా అంటుకోదంటే ఆశ్చర్యమెందుకు ?

కట్టెలుమండి ఏమవుతున్నాయి ?

ఇది యీనాటి ప్రశ్నగాదు. వేలకొద్ది సంవత్సరాల క్రిందటే తత్త్వవేత్తలు, యీ విషయాన్నిగూర్చి యెంతో ఆలోచించేరు. చివరకి యేదీ నశించిపోవడంలేదనీ, పదార్థం- శక్తి,- యివి రూపాంతరాలు పొందుతున్నాయనీ తేల్చేరు.

కాని, మనంచూస్తే యిదంతా చిత్రంగావుంటుంది. ఏ సంతర్పణకో బళ్ళకొద్దీ కట్టెలు తెచ్చి పడేస్తాం. రకరకాల చెట్లనుకొట్టి, చీల్చి తెచ్చిన యీ కట్టెలనుంచి మాంచి వాసన వస్తూంటుంది. గాడిపొయ్యి వెలిగిస్తారు; కట్టెలు పడేస్తారు. వంట జరిగిపోతుంటుంది. కొంచెం సేపట్లోనే కట్టెలగుట్ట ఆఖరవుతుంది : గాడిలోమాత్రం కొంచెంబూడిద మిగులుతుంది. వంటఅయి, ఆహారపదార్థాలు కమ్మని వాసన కొడుతుంటాయి.

అన్నికట్టెలూ ఏమైనాయి ? మండిపోయేయి : మండడంఅంటే యేమిటి ? మండితే మాయం ఎందుకవాలి ?

కొవ్వొత్తి వెలిగిస్తే కాస్సేపట్లో అదీ మాయమవుతుంది. అది నిజంగా మాయమవుతుందా ? లేక మనం త్రాంతిపడుతున్నామా ?

పెద్దనమస్యే : ఇది ఎంతఅలోచించినా తేలేదిమాత్రంగాదు. బృహస్పతిలాంటివాడు కూడా తల్లక్రిందులుగా తపస్సుచేసినా దీనికి జవాబురాదు. కాని, ఒక్క చిన్నతంత్రంతో దీనిరహస్యాన్ని భేదించ గలం ! ఒక కొవ్వొత్తితెచ్చి, వెలిగించు. దీపంమీద శుభ్రమైన తెల్లని చెంచాను బోర్లించి పట్టుకో. కొద్దిసేపట్లో చెంచా నల్లబడుతుంది ; చెమర్చి, చిన్నచిన్న నీటిబిందువులతో నిండుతుంది. ఈ నీరెక్కడిది ? కొవ్వొత్తీపంలోంచి వచ్చిందా ? బహుశా అదే ఆయివుండాలి ! ఇంకె క్కడినుంచీ వచ్చేఅవకాశం లేదు. మరి చెంచాను పరిశుద్రంగా తుడిచి, మళ్ళీ దీపంమీదే బోర్లించి పట్టుకో. ఈసారి దీపానికి దగ్గరగా పట్టుకో. చూస్తూండగానే చెంచాఅంతా మసితో నిండిపోతుంది ! ఈ “మసి” అంటే ఏమిటి ? నల్లని చిన్న చిన్న అణువుల ప్రోగుకాదా ? దీనికే శాస్త్రజ్ఞులు, “కర్చనం” అంటారు. మామూలుదాషలో “మసి” అంటారు. ఇదంతా కొవ్వొత్తిలోంచే వచ్చింది !

చెంచామీద ప్రోగుపడిన నీరు, మసి. - యివి కొవ్వొత్తిలో కని పించవేమి ?

ఇదిగో యీ కొయ్యపెట్టి చూడు ! దానిలో యెన్నో మేకులు, చీలలు, కమ్ములు వుంటాయి. కాని బైటికి కనిపించవు. దాని నిర్మాణం ఆరీతిగా వుంది. దాన్నే తగులబెడితే మేకులు, చీలలు, కమ్ములు, - అన్నీ బైటపడతాయి. అట్లాగే తగులబెట్టగానే కొవ్వొత్తిలోని నీరు, కర్చనం, - బైటపడినాయి !

సరే, చూచేము గనక అంగీకరించుతాం. కొవ్వొత్తి వెలిగిస్తే నీరు, కర్చనం బైటపడినాయి. కాని, చెంచామీద వాటిని సేకరించక పోతే, యేమవుతున్నాయి ? నీరు ఆవిరిరూపంలో పోతుంది. చల్లని

తెంచాకి తగిలి యీ ఆవిరే నీటిబిందువులుగా మారింది. “కర్పన” అణువులు అతి సూక్ష్మంగా వుంటాయి. అవి యెన్నోచేరితేనేగాని మన కండ్లకు కానరావు; అవి గాలిలో యెగిరిపోయి, చుట్టుప్రక్కలంతా పడిపోతాయి. వంటయింట్లో పైకన్న, గోడలూ, అన్నీ నల్లగా మసి పారి వుండడం అందుకనే.

ఈ “కర్పనం” విషయంలో యంకోచిత్రం వుంది. కొవ్వొత్తి కారేటపుడే అందులోని కర్పనం కొంత కాలిపోతూంది. కాని కొంత భాగం మాత్రమే తప్పించుకుని యెగిరిపోతూంది; మంట బాగావున్నప్పుడు మసి చాల తక్కువగా వుంటుంది. ఎందువల్ల? బైటికి తప్పించుకుపోయే కర్పన అణువులుకూడా చాలభాగం మండిపోతాయి. మబ్బుగావుండే దీపాలలోని వేడిమికి ఆ కర్పన అణువులు పూరాగా కాలిపోవు. అందువల్ల అంటువంటిదీపాలే పొగచూరుతాయి.

“కర్పనం” పూర్తిగా మండిపోతే యేమవుతుంది? అది పూర్తిగా మాయమైపోనైనా పోవాలి; లేదా మరొక పస్తురూపంలోకి, కనిపించనంత సూక్ష్మరూపంలోకి మారిపోయిఅయినా వుండాలి. ఈ రెండిటిలో యేదో ఒకటి జరిగితిరాలిగదా!

అదృశ్యమైన యీ “కర్పన”భూతాన్ని పట్టుకోగలమా? దీనికో సులభమైన ఉపాయంవుంది. ఒక గాజుగ్లాసునిండా సున్నపుతేట నీరు తీసుకోవాలి. దానిని అద్దుపేపరుతో బాగా వడగట్టి, స్వచ్ఛంగా వుండు. ఇనపతీగె చివరవంచి, చిన్న కొవ్వొత్తిముక్క గుచ్చి వుండు. రెండు తెల్లని పెద్ద సీసాలు కూడా కావాలి. వీటిమూతులు వెడల్పుగా వుండాలి.

కొవ్వొత్తి వెలిగించి, ఒకసీసాలోకి దిండు. కొంతసేపు వెలిగి, ఆరిపోతుంది. దాన్ని పైకితీసి, వెలిగించి, మళ్ళీ సీసాలోకి దిండు. ఈసారి దీపం గప్పున యెవరో ఊదేసినట్లుగా ఆరిపోయింది! ఎందువల్ల? దీపాన్ని ఆర్పినదెవరు? అబ్బే! యెవరూ ఆర్పలేదు. అందులోని

ప్రాణవాయువు నదివరకే దీపం ఉపయోగించేసింది. రొండోసారి ప్రాణ వాయువు లేకపోవడంతో దీపం గమ్మున ఆరిపోయిందంతే :

ఆరిన కొవ్వొత్తిని పైకితీసి, ఆ సీసాలో సున్నపుతేటను పోద్దాం. కొంచెంసేపట్లోనే యీ తేట మబ్బురంగుగా మారి, క్రమంగా తెల్లనై పోయిందే ! రెండోసీసాలో పోసి చూదాం. అబ్బే ! దానిలోని సున్నపు నీటి నెంత కదిలించినా అది అట్లాగే తేటగావుంది ! దీనికి అర్థం యేమిటి ? కొవ్వొత్తివెలిగిన జాడీలో, మన కంటికి కానరాకున్నా, సున్నపుతేటను తెల్లగామార్చే వాయువదార్థం ఒకటి వుందన్నమాట. దీనినే శాస్త్రజ్ఞులు “కర్పన ద్వి ఆక్సిదం” (కార్బన్ డైయాక్సైడ్) అని పిలుస్తారు. ఇది కర్పనం మండుతూన్నపుడు తయారవుతుంది. కొవ్వొత్తిని వెలిగించినపుడు అది “నీరు-కర్పనం”గానూ, ఆ కర్పనం కూడ మండిపోయి, కర్పన-ద్విఆక్సిదంగా మారింది. ఈ వాయువదార్థాన్నే వాడుకభాషలో బొగ్గుపులుసుగాలి అని అంటారు.

కట్టెలు అంటుకున్నపుడుకూడ సరిగా యిట్లే జరుగుతుంది. కట్టెలుమండి, నీరు-కర్పనంగా మారుతాయి. ఆ నీరు ఆవిరిగా గాలి లోకి పోతుంది. కర్పనం మాత్రం చాలాభాగం మండిపోతుంది. ఏ కొంచెమో మిగిలినదికూడా గాలిలో యెగిరేపోతుంది. కట్టెలలోని చాలా భాగం యీ విధంగా కాలిపోగా, అంటుకోని కొన్ని స్వల్పవదార్థాలు యాడిదరూపంలో మిగులుతాయి. సాధారణమైన కొన్ని రసకాయలు, కైరాలు యీ యాడిదలో అధికంగా వుంటాయి.

మండిన బొగ్గు గాలిలోని ప్రాణవాయువుతో కలిసి కర్పన ద్వి ఆక్సిదంగా యేర్పడి, నీటియావిరితో కలిసి పైకి యెగిరిపోతుంది. శీత కాలంలో ప్రాతఃకాలాన్నే పల్లెలదరికి పోవునప్పుడు ప్రతి యింటిమీదా తెల్లని పొగ లేస్తూండడం చూస్తాంగదా : అది పొగకాదు. ఆవిరే పైకి పోతూ, వాతావరణంలోని చల్లదనంవల్ల సూక్ష్మమైన నీటితుంపరగా

మారి. పైకి పోతూన్నదన్నమాట. ఇందులో నల్లగావుండేదాగమే అసలు పొగ. పొగ అంటే కర్చన లేక బొగ్గునలుసులు. మన పంటయిండ్లలో కప్పునంటుకుని వ్రేలాడే “కరిదూపం” చూసేరుకదూ ? “కరి” అంటే నల్లని లేక బొగ్గు అని రెండు అర్థాలున్నాయి. కరిదూపం అంటే నల్లని పొగ అని అర్థం. ఏదైనా మండేటపుడు పొయిలో పూర్తిగా మండిపోకుండా పైకిలేచిన కర్చన అణువులే యింటికప్పులలో అంటుకుని, ప్రోగుపడి యీ మాదిరిగా ప్రత్యక్షమవుతున్నాయి. పొగ బాగాపోయే పంటయిండ్లను నిర్మించితే, పంటయింట్లోకూడా “కరిదూపం” కరువై పోక తప్పదు :

పొయ్యి మండేటప్పుడు ఎందుకు ధ్వనిస్తుంది ?

పొయ్యి అంటిస్తాం. భగభగా మండుతూంటుంది. బుస్ బుస్— భగ్ భగ్ మంటూ సంగీతాలు స్పష్టంగా వినిపిస్తూనే వుంటాయి. ఇంకా పెద్దపొయ్యి, అంటే రైలుయింజన్ పొయ్యి. ఏ బాయిలర్ పొయ్యి ఐతే యీ సంగీతం యింకా బిగ్గరగా వినిపిస్తుంది: ఆ పొయ్యి ఇనప తలుపులు కంచుకాళాల్లా మ్రోగుతూ ఊగిపోతూంటాయి. ఈ ధ్వను లేమిటి ? యనుపతలుపుల్ని ఊపే యీ శక్తి యేది ?

గాలి : గాలి యీ ధ్వనికి కారణం : ఎట్లాగంటావా ?

పొయ్యి వెలిగించగానే లోపలంతా వేడెక్కుతుంది. వేడిగాలి తేలిక అని తెలుసా ? పొయిలోని వేడిగాలి తేలికై పైకి లేచిపోతుంది. గదిలోని చల్లనిగాలి యీ ఖాళీప్రదేశాన్ని నింపడానికి పొయిలోకి ప్రవేశిస్తుంది. మళ్ళీ యిదీవేడెక్కి పైకిపోవడం, బైటిగాలి పొయిలోకి పోవడము జరుగుతుంది. ఈ రీతిగా యెడతెగకండా జరగడంతో బైటినుంచి పొయిలోకి, పొయిలోంచి పైకి గాలి ప్రవాహం యేర్పడుతుంది. ఎక్కడనుంచి గాలిని యెవరూ ఊదనవసరంలేదు.

దీన్ని ఋజువుచేయాలంటే యీ క్రిందివిధంగా చేయవచ్చును. గాలిపీచవి గదిలో మంటబెట్టి, దాని మూడువైపులా యినుపరేకుతో మూసివేదాం. ఒకప్రక్క మాత్రం తెుచివుండాలి. మంటలు భగభగా పైకి లేస్తూంటాయి. బహుశా వేడెక్కినగాలి పైకిలేస్తూ, మంటల్ని పైకి లేపుతూండి వుంటుంది. తెరచినప్రక్కనుంచి గాలి పొయిలోకి ప్రవేశిస్తుందా ? లేదా ? దీన్ని తెలుసుకోదాని కొకపుపాయం వుంది. కాగితం ముక్కలు సన్నగా కత్తిరించి ఒక కార్డుమీద పోసి, పొయ్యి ముఖ ద్వారంతో వుంచు. మెల్లిగా ఒక్కొక్క కాగితంముక్కే యెగిరి, పొయ్యిలోనికి పోతుంటుంది వీటినెవరు లాక్కొనిపోయేరు ? పొయిలోకి పోతున్న గాలిప్రవాహమే వీటిని లాక్కొనిపోయి వుంటుంది, పొయిలోనిగాలి వేడెక్కి. పైకి పోవడంవల్లనే, బైటిగాలి పొయిలోనికి పోతుందనీ; అగాలే యీ కాగితంముక్కల్ని లాక్కుపోయిందనీ చెప్పగలం. చిన్నపొయ్యి, చిన్నమంట ఐతే యీ గాలిప్రవాహం చాల బలహీనంగా వుంటుంది. గాన యీ కాగితంముక్కల్ని కదల్చలేదు. వీధుల్లోని చెత్త చెదారం ఎర్నంకురిసి నీరు కాల్యగా ప్రవహిస్తే కొట్టుకొని పోతాయేగాని నాలుగుచెంబుల నీళ్లుపోస్తే కొట్టుకుపోవుగదా ? ఇదీ అట్లే.

వేడిగాలి పైకిలేచేది నిజమేఐతే దానిని చూడగలమా ?

ఓ : శుభ్రంగా. ఇదుగో. ఈ కిటికీలోంచి యెండ లోపలికి పడుతుందిగదా. కిటికీలో ఒక కొవ్వొత్తి వెలిగించి వుంచుదాం. కొవ్వొత్తి నీడ ఆ వెల్లగోడమీద పడుతుంది. చూసేరా ? వెలుతురు అధికంగా వుండడంవల్ల ఆ నీడ పరీక్షగాచూస్తేనేగాని కనిపించదు. ఇంకా పరికించి చూస్తే దీపపునీడా, తెరలు తెరలుగా గాలి - పొగా సుడులుతిరుగుతూ పైకిలేచి వెడుతున్నట్లుగా తేలికనీడలూకూడా చూడగలరు. వేడిగాలి పైకిలేస్తూ, దీపపుమంటను తనతోబాటు పైకి లేపుకొనిపోతుంది. దీపానికి దగ్గరలోనే ఒక తెల్లకాగితాన్ని తెరగాపెట్టి, దానిమీద యీ నీడలు

పడేటట్లు చేద్దాం. చూసేరా : ఇప్పుడు మరింత స్పష్టంగా కనిపిస్తుంది యిదంతా :

ఇనుపకుంపటికి అడుగున చిల్లులు యెందుకో తెలుసా ? అవి లేక పోతే కుంపటి మండదు : పైన అంతా తెరచివున్నా మండదు : ఎందు చేత ? మంటదగ్గరవున్న గాలి వేడెక్కి పైకిపోతుంటుంది. మళ్ళీ గాలి రాకపోతే మండడానికి వీలుండదు. గాలి క్రిందినుంచి రావాలేగాని మీది నుంచి రాదుగదా : కుంపట్లోకి గాలి చొరకపోతే మండదని ముసలమ్మ లకి కూడా తెలుసు :

హరికెన్ లాంతరు, డెడ్ లైటు, షేబిల్ లాంపు.- అన్ని దీపాలకీ చిమ్మిక్రింద బిర్నరుకి చిల్లులుంటాయి. దీపం బాగా వెలుగలంటే యివి వుండేతీరాలి. మూసి చూడండి : కాంతి మందగించి, దీపం పొగచూరి-కొడిగట్టి, చివరకి ఆరిపోతుంది :

నీళ్లు నిప్పును ఎందుకు అర్పుతాయి ?

ఇది తెలివితక్కువ ప్రశ్నగా కనిపిస్తుంది. మనం రోజూచూసే విషయం గనక యిది ఒక సమస్యగా తోచదు మనకి :

కణకణలాదే బొగ్గునుతీసి నీళ్ళలోముంచితే ఆరిపోతుంది. ఎందువల్ల ? ఏదైనా మండాలంటే గాలి కావాలిగాని నీరుకాదు. నీరు గాలిని చొరనీయదు; అందువల్ల నిప్పు ఆరిపోయింది. కంటికిని కప్పి గాని, యిసుకనో, బూడిదనో పోసిగాని, గాలిని చొరనీయకండాచేసి, నిప్పును అర్పగలం. పెద్ద మంటల్నికూడా యీ రీతిగా అర్పగలం. సూత్రం అన్నిటికీ ఒకటే. గాలిని తగులవీయకండా చేయడమే ఆ సూత్రం : అయితే,-

ఊదితే దీపం ఆరిపోతుందేమి ?

మంచి ప్రశ్న : గాలిని లేకుండాచేయక అధికంచేస్తే దీపం బాగా మండక ఆరిపోదానికి హేతువేమిటి ? అంటావుగదూ ? ప్రశ్న వేయడంలో విన్ను మించినవాళ్లేరు. చెప్తా, వినండి.

దీపం ఆర్పడానికి దానిమీద సీక్లాపోయం ; కంబళి కప్పం. "ఉప్" అని ఊదితే ఆరిపోతుందంతే. చిన్నమంటల నార్పడానికి కొంచెం గాలిచాలును. ఎందుకోచెప్పనా ? వేడెక్కినందువల్ల అగ్గిపుల్ల వెలుగుతుందిగదా ! దాన్ని చల్లబరిస్తే ఆరిపోతుంది. ఇది చిన్నమంటగాన దీన్ని ఆర్పడానికి కొద్దిపాటి చల్లదనం చాలును. ఈ చిన్నమంట పుట్టించే వేడిమికంటే మనం ఒక్కసారి ఊదేగాలిలోని చల్లదనం హెచ్చుగనకనే అది ఆరిపోతుంది. కాని, పొయ్యి బాగామండాలంటే ఊదుతాము. నిప్పు అంటుకొననిదే ఊదితేమాత్రం తప్పక ఆరిపోతుంది సుమా !

దీన్నిబట్టి ఒక్కవిషయం తెలుసుకోండి. పిడుక్కి, బియ్యానికి ఒకే మంత్రం పనికిరాదు. ఏ పనినైనా ఆయా సందర్భాన్నిబట్టి చేయాలి. మంటనారే గాలి చల్లబరిపజేయగలదు ; ప్రాణాధారమైన నీటినిచ్చే మేఘాలే పిడుగుల్ని వర్షించగలవు ; నిప్పునారే నీటితోనే అత్యధిక తమమైన ఉష్ణాన్ని కలిగించగలం !

నీటితో ఉష్ణాన్ని కలిగించగలమా ?

బొగ్గులతో యెంతఉష్ణాన్ని కలిగించగలమో దానికంటే ఎన్నోరెట్లు వేడిని నీటితో కలిగించవచ్చును. కమ్మరికొలిమివద్దకుగాని, కంసాలి కుంపటివద్దకుగాని వెళ్ళిచూస్తే యిది తెలుస్తుంది. లోహాల్ని కాల్చి మెత్తబరచడానికి బొగ్గులవేడిమి చాలును. కాని, వాటిని కరిగించి,

పోతపోయదనికైతే మామూలుగా బొగ్గులవల్ల ఉన్నన్నమయే వేడిమి చాలదు. దేనినైనా కరిగించాల్సినప్పుడు కమ్మరిగానీ, కంసాలిగానీ యేంచేస్తాడో తెలుసా? బాగా యెర్రగాకాలిన లోహపుతునకమీద ఊడు గొట్టంతో కొంచెం నీళ్ళచుక్కలు పోస్తాడు. వెంటనే తెల్లటికంతితో మండి, లోహం నీళ్ళలా కరిగిపోతుంది. నీళ్ళు ఎందుకు పోస్తావని అడిగితే, కమ్మరిగాని, కంసాలిగాని ఏమిసమాధానం ఇస్తాడు? “ఏమో నందీ! అట్లాపోస్తే లోహం కరుగుతుంది. అంతకంటే నాకేమీ తెలియదు!” అంటాడు. పోనీఅంటే చదుకున్నవాళ్ళకి యీ విషం విగూఢమైనదే!

మీ కీ రహస్యం తెలుసుకోవాలనివుంది గదా?

నీరు అంటే ఏమిటి? ఉదజని, ప్రాణవాయువుల సంయోగరూప మని తెలుసుకొన్నాముగదా! ఎర్రగా మండుతున్న లోహాదులమీద నీరు పడినపుడు తాపాధిక్యతవల్ల అవి వియోగాన్నిపొంది, తిరిగి ఉదజని, ప్రాణవాయువుగా వేరుపడిపోతుంది. ఉదజనివాయువు బహు తీవ్రంగా మండే స్వభావం గలదని చెప్పేనుగదా? తక్షణమే ఉదజని అంటు కుని మండి, బహుతీక్షణమైన తాపాన్ని కలిగిస్తుంది. అంత వేడిమికిగాని లోహాదులు కరుగవు. అందుకనే నీటివిషయంలో నిష్పకంటేనూ జాగ్రత అవసరం. కాగుతున్న నూనెలో నీటిబొట్టు పడితే జరిగేదికూడా యిదే. అటువంటప్పుడు యింకా నీళ్లుచల్లితే ఆరిపోదు. మంటలు యింకా హెచ్చుతాయి. కాని బిందెలతోపోస్తే ఆరిపోతాయనుకోండి. కాని, అట్టి సమయాల్లో నీటికంటే బూడిదగాని, దళమైన గోనెగాని ఉపయోగించాలి. ఇది మీరందరూ గుర్తుంచుకోవాలి.

బట్టలు అంటుకున్నప్పుడుకూడ చాలప్రమాదాలు జరుగుతాయి. బట్టలు అంటుకుని, శరీరం కాలిపోయినపుడు నీళ్లుపోయరాదు. దీనివల్ల వెంటనే బొబ్బలెక్కి, కాలినవ్యక్తి చనిపోవచ్చును. గోనెగాని, కంబళి

గాని చుట్టి. అటుయిటు దొర్లిస్తే మంటలు ఆరిపోయి, ప్రాణాపాయం తప్పిపోతుంది. ఆ తర్వాత కూడా తాపాన్ని తగ్గించడానికి నీరుగాని, తడి గుడ్డగాని వాడరాదు. కొబ్బరినూనెనుగాని, నవనీతాన్నిగాని రాస్తే కొంత బాధ తగ్గుతుంది.

నడయాడే కుంపటి ?

నే నో పొడుపుకథ యిస్తా. దానికి జవాబుచెప్పుకోండి, చూద్దాం.

“నడిచే కుంపటి — నిప్పులేని కుంపటి !”

చెప్పుకోలేదా ? నేనె చెవుతా వినండి. అటువంటి కుంపటి మనిషే ! ఎట్లాగంటారా ?

మనం ఊపిరిపీల్చడం అంటే గాలి లోపలికి పోవడమన్నమాట. ఊపిరి వదలినప్పుడు నీటి ఆవిరినీ, బొగ్గుపులుసుగాలిని పైకి వదలుతాము. కుంపటి మండేటపుడుకూడా యింతే జరుగుతుంది ! పోతే, మనం నడుస్తాం ; కుంపటి నడవలేదు. ఇంతే భేదం !

సరే, తాని దీనికి ఋజువేమిటి ? ప్రయోగంచేసి చూదాం. ఒక చల్లని చెంచామీద ఊపిరివిడిచి చూదాం. దానిమీద చిన్నచిన్న నీటి బిందువులు యేర్పడినాయి చూసేరా ! నీ ఊపిరిలోవదిలే నీరే అది. గ్లాసులో సున్నపుతేఱనీరు పోసి, దానిలోకి గాజుగొట్టంతో కొంతసేపు పూదు. సున్నపునీరు మబ్బుగామారి, క్రమంగా తెల్లనైంది ! బొగ్గు పులుసు గాలివల్ల యిట్లా మారుతుందని, మనం చూసేముగదూ ?

మనిషి ముక్కు, నోరు, - యివే గాలిపోసుకొనే సందులు, పొగ గొట్టాలు, - తినే ఆహారమే కట్టెలు; ఆహారం దగ్ధమై శరీరంలో వేడి మిని కలిగిస్తుంటుంది. మన శరీరాలుకూడా మండే కుంపటిలాగే యెప్పుడూ వేడిగా వుండవూ ? మనం పనిచేస్తూన్నామంటే కొంత

వేదిమిశక్తిని ఖర్చుపెడుతూన్నామన్నమాట. మళ్ళీ దాన్ని పూర్తిచేయ దానికి కొంత ఆహారం వేయాలి. కుంపల్లోకూడా యింతేకదా ?

పోలిక యింతే. ఈ రెంటికీవున్న భేదంగూర్చి మరోసారి తెలుసుకుందాం.

ముందు మజిలీకి పోవాలి. ఇంకా మనం తెలుసుకోవాల్సిన సంగతు లెన్నోవున్నాయి.

— —

వంటయిల్లు.

వంటయిల్లు అంటే మనవాళ్ళు చాలచులకనగా తీసేస్తారు. "వంటింటో పడుండేదానికి నీకు యివన్నీ ఎందుకు?" అని యే ఆడ వాళ్ళనై నా యీసడించడంకూడా పరిపాటి. కాని, మనం వంటయింటిని గూర్చి అటువంటి ఉద్దేశ్యాల్ని కలిగివుండకూడదు. మన జీవితాలకి అత్యవసరమైన కార్యక్రమం అక్కడ నిత్యం జరుగుతుంది. నిజానికి వంటయింటి నొక రసాయన పరిశోధనశాల (లేబొరేటరీ) తో బోల్చి వచ్చును.

రసాయనశాలలో వలెనే వంటయింట్లోకూడా అనేకవస్తువుల్ని గుర్తుపట్టలేని వివిధ ఆవతారాలెత్తించుతుంటారు. మొదటి వస్తువుకీ, దానిలోంచి తయారైన రెండోపదార్థానికి యెక్కడా పోలికేవుండదు : గిన్నెలో బియ్యం, నీళ్ళూ పోసి పొయిమీద పెడతారు; ఉడికి అంచుల మీదికి పొంగిన అన్నం మల్లెపూవుల్లా మనల్నిచూసి నవ్వుతుంటుంది :

కూరగాయముక్కలు ఆ గిన్నెలోవేసి పొయిమీద పెట్టేరుగదా : అవన్నీ ఉడికి కమ్మనివాసన వస్తూంది ; వాటిని యిప్పుడు మనం అస

గాని చుట్టి, అటుయిటు దొర్లిస్తే మంటలు అరిపోయి, ప్రాణాపాయం తప్పిపోతుంది. ఆ తర్వాత కూడా తాపాన్ని తగ్గించడానికి నీరుగాని, తడి గుడ్డగాని వాడరాదు. కొబ్బరినూనెనుగాని, నవనీతాన్నిగాని రాస్తే కొంత బాధ తగ్గుతుంది.

నడయాడే కుంపటి ?

నే నో పొడుపుకథ యిస్తా. దానికి జవాబుచెప్పకోండి. చూద్దాం.

“నడిచే కుంపటి — నిప్పులేని కుంపటి!”

చెప్పకోలేదా ? నేనే చెవుతా వినండి. అటువంటి కుంపటి మనిషే ! ఎట్లాగంటారా ?

మనం ఊపిరిపీల్చడం అంటే గాలి లోపలికి పోవడమన్నమాట. ఊపిరి వదలినప్పుడు నీటి ఆవిరినీ, బొగ్గుపులుసుగాలిని పైకి వదలుతాము. కుంపటి మండేటప్పుడుకూడా యింతే జరుగుతుంది ! పోతే, మనం నడుస్తాం ; కుంపటి నడవలేదు. ఇంతే భేదం !

సరే, కాని దీనికి ఋజువేమిటి ? ప్రయోగంచేసి చూదాం. ఒక చల్లని చెంచామీద ఊపిరివిడిచి చూదాం. దానిమీద చిన్నచిన్న నీటి బిందువులు యేర్పడినాయి చూసేరా ! నీ ఊపిరిలోవదిలే నీరే అది. గ్లాసులో సున్నపుతేఱనీరు పోసి, దానిలోకి గాజుగొట్టంతో కొంతసేపు పూదు. సున్నపునీరు మబ్బుగామారి, క్రమంగా తెల్లనైంది ! బొగ్గు పులుసు గాలివల్ల యిట్లా మారుతుందని, మనం చూసేముగదూ ?

మనిషి ముక్కు, నోరు, - యివే గాలిపోసుకొనే నందులు, పొగ గొట్టాలు, - తినే ఆహారమే కట్టెలు; ఆహారం దగ్గమై శరీరంలో వేడి మిని కలిగిస్తూంటుంది. మన శరీరాలుకూడా మండే కుంపటిలాగే యెప్పుడూ వేడిగా వుండవూ ? మనం పనిచేస్తూన్నామంటే కొంత

వేదమిశక్తిని ఖర్చుపెడుతున్నామన్నమాట. మళ్ళీ దాన్ని పూర్తిచేయడానికి కొంత ఆహారం వేయాలి. కుంపట్లో కూడా యంతేకదూ ?

పోలిక యంతే. ఈ రెంటికీవున్న భేదంగూర్చి మరోసారి తెలుసుకుందాం.

ముందు మజిలీకి పోవాలి. ఇంకా మనం తెలుసుకోవాల్సిన సంగతు లెన్నోవున్నాయి.

— — —

వంటయిల్లు.

వంటయిల్లు అంటే మనవాళ్ళు చాలచులకనగా తీసేస్తారు. "వంటింటో పడుండేదానికి నీకు యివన్నీ ఎందుకు?" అని యే ఆడవాళ్ళనై నా యీసడించడంకూడా పరిపాటి. కాని, మనం వంటయింటిని గూర్చి అటువంటి ఉద్దేశ్యాల్ని కలిగివుండకూడదు. మన జీవితాలకి అత్యవసరమైన కార్యక్రమం అక్కడ నిత్యం జరుగుతుంది. నిజానికి వంటయింటి నొక రసాయన పరిశోధనశాల (లేబొరేటరీ) తో బోల్చి వచ్చును.

రసాయనశాలలో వలెనే వంటయింట్లోకూడా అనేకవస్తువుల్ని గుర్తుపట్టలేని వివిధ ఆపతారా రెత్తించుతుంటారు. మొదటి వస్తువుకీ, దానిలోంచి తయారైన రెండోపదార్థానికి యెక్కడా పోలికేవుండదు : గిన్నెలో బియ్యం, నీళ్ళూ పోసి పొయిమీద పెడతారు; ఉడికి అంచుల మీదికి పొంగిన అన్నం మల్లెపూవుల్లా మనల్నిచూసి నవ్వుతుంటుంది :

కూరగాయముక్కలు ఆ గిన్నెలోవేసి పొయిమీద పెట్టేరుగదా : అవన్నీ ఉడికి కమ్మనివాసన వస్తుంది ; వాటిని యిప్పుడు మనం ఆన

వారు పట్టనేలేము. గట్టిగావుండే ఆ ముక్కల్ని యిప్పుడు కాస్త ముట్టుకుంటేనే విడిపోతాయి ! వాటిలోవున్న బింకం అంతా సడలిపోయింది ! ఇట్లా యెందుకవుతాయి ?

పొయిలో పుల్లలు చిటవటలాడుతూ మండుతుంటాయి. ఎర్రని మంటలు నాలుకలు ఆడిస్తూ, పొయమీది గిన్నెల్ని నాకుతూన్నాయి ! పాత్రల్లోనించి కుతకుత శబ్దాలు వినవస్తూన్నాయి. పెద్ద అన్నపుగిన్నె పకపకలాడుతూ ప్రక్కనున్నవాటిమీద గంజినిటిని చింకరిస్తూంది. కళాయిలో పులుసు కళపెల్లాడుతూ సురగలుతేరి, అంబలమీద పొంగి, చారికలు కడుతుంది. ప్రక్కగా బొగ్గులకుంపటిమీద బీటిమూకుడులో బంగాళాదుంపముక్కలు యేర్రమారి చూస్తూన్నాయి. మరో కుంపటిమీద టీ కెటిల్లో నీళ్లు కళపెల్లాడుతూ ఆవిరులు గ్రక్కుతూ, మూతను పైకెగరేసి పట్టుకుంటుంది !

నిజంగా ఆలోచించిచూస్తే యిదంతా మహాచిత్రంగానే కోస్తుంది. గారడీవాడు చేసే గజకర్ణ గోకర్ణవిద్యలు యింతకన్న అద్భుతమైనవేమీ కాదు ! పోతే చెప్పన్నశాస్త్రాలాచదివిన రసాయనవేత్తలుసాగించే ప్రయోగాలుకూడా దీనికి మించినవి కానేకాదు ! ఏయేవస్తువులు యేయే పాళ్లలో కలపాలో, యెంతెంతసేపు వేడిచేయాలో, యేయే రుచిగలవి యేలోహపు పాత్రలో వుంచాలో అన్నీకూడా అమ్మకీ తెలుసును; అవ్వకీ తెలుసును. వాళ్ళేం రసాయనశాస్త్రం చదువుకున్నవాళ్లగారు. ఐనా ఊణ్ణంగా యీ పాకశాస్త్రంలోని కిటుకులు వాళ్ళకి కొట్టిన పిండి !

కొంగు నడుముకి బిగించి అవ్వ హడావుడిగా పొయ్యిదగ్గర పని చేస్తూంటుంది. ఆ గిన్నెల్లోని పదార్థాలు ఉడికేటపుడు యేయే మార్పులు, ఎందుకు జరుగుతూన్నాయో ఆమెకీ తెలియదు. కాని, ఉడికితే పదార్థాలు రుచిగా వుంటాయనీ, వాటిని మీరు ఆప్యాయంగా తింటారనీ మాత్రం ఆమెకీ తెలుసు !

బంగళాదుంప అంటే ఏమిటి ?

“ఓస్ ! ఇదేంప్రశ్న ! బంగళాదుంపంటే ఎవరికి తెలియదు ? పీట్లనే ఉర్లగడ్డలంటారు కూడాను ! గుండ్రగా చిన్న బంతుల్లా వుంటాయి; కూర వండుకుని, వేపుకుని తింటాం !”

నేనడిగే దదికాదు ! బంగళాదుంప అనేపేరెందుకు వచ్చింది ? అది పూర్వకాలంలో మనదేశంలో వుండేదా ? దానిలో యేయే పదార్థం వుంటుంది ? అది మంచి ఆహారమేనా ? వీటికన్నిటికీ జవాబులు మీకు తెలియదుకాదూ ? సరే, నే చెప్పతావినండి.

బంగళాదుంప అసలు మనదేశపుది కాదు. దీని జన్మస్థానం దక్షిణ ఆమెరికా ! అక్కడనుంచి దీన్ని మొదట స్పెయిన్ వాళ్ళు తమ దేశానికి తీసుకుపోయేరు. 18 వ శతాబ్ది ఆఖరుభాగంలోనే యిది యూరోపులో ప్రవేశించింది. ఆ రోజుల్లో యిది చక్రవర్తుల భోజనాల్లోనే అపురూపంగా వాడేవారు ! ఫ్రెంచిరాణి ఒకతె దీని పువ్వులగుత్తిని దోపిషీద అలంకరించుకునేదట ! కాని త్వరలోనే యిది యూరోపంతటా విరివిగా వ్యాపించి, వాళ్ళ ప్రదానాహారంగా మారింది. యూరోపు ప్రజలు బంగళాదుంపను ముఖ్యాహారంగా, అన్నికాలాల్లోనూ, అన్నితరగతులూ వాడుతారు. దీన్ని ఐరోపియనులు సుమారు రెండు శతాబ్దాలక్రిందట మన దేశానికి తెచ్చేరు. మొదట బంగళాదేశానికివచ్చి, అక్కడ వ్యాప్తి నొంది, అక్కడనుంచి యితరప్రాంతాలకు రావడంవల్ల దీన్ని మనం బంగళాదుంప అంటున్నాము. రెండువందలయేళ్ళకి పూర్వం దీన్ని మన దేశీయులు యెరుగనే యెరుగరు ! ఇది కష్టించి పనిచేసేవారికి చక్కని అహారము. దీనిలో యెక్కువగావున్న పిండిపదార్థం మన దేశానికి కావలసిన ఉష్ణశక్తిని యియ్యగలదు.

మనం వాడేవాటిలో యింకా యేవేది విదేశీయములో చెప్పకో గలరా ? అటువంటివాటిని రెండింటిని చెప్పండి చూదాం.

వారు పట్టనేలేము. గట్టిగావుండే ఆ ముక్కన్నీ యిప్పుడు కాస్త ముట్టుకుంటేనే విడిపోతాయి : వాటిలోవున్న బింకం అంతా సడలిపోయింది : ఇట్లా యెందుకవుతాయి ?

పొయిలో పుల్లలు చిటపటలాడుతూ మండుతుంటాయి. ఎర్రని మంటలు నాలుకలు ఆడిస్తూ, పొయిమీది గిన్నెల్ని నాకుతూన్నాయి : పాత్రల్లోనించి కుతకుత శబ్దాలు వినవస్తూన్నాయి. పెద్ద అన్నపుగిన్నె పకపకలాడుతూ ప్రక్కనున్నవాటిమీద గంజినిటిని చిలకరిస్తూంది. కళాయిలో పులుసు కళపెల్లాడుతూ నురగలుతేరి. అంచులమీద పొంగి, చారికలు కడుతూంది. ప్రక్కగా బొగ్గులకుంపటిమీద బీటిమూకుడులో బంగాళాదుంపముక్కలు యెర్రమారి చూస్తూన్నాయి. మరో కుంపటిమీద టీ కెటిల్లో నీళ్లు కళపెల్లాడుతూ ఆవిరులు గ్రక్కుతూ, మూతను పైకెగరేసి పట్టుకుంటూంది :

నిజంగా ఆలోచించిచూస్తే యదంతా మహాచిత్రంగానే తోస్తుంది. గారడీవాడు చేసే గజకర్ణ గోకర్ణవిద్యలు యంతకన్న అద్భుతమైనవేమీ కాదు : పోతే చెప్పన్నశాస్త్రాలూచదివిన రసాయనవేత్తలుసాగించే ప్రయోగాలూకూడా దీనికి మించినవి కానేకాదు : ఏయేవస్తువులు యేయే పాళ్లలో కలసాలో, యెంతెంతసేపు వేడిచేయాలో, యేయే రుచిగలవి యేలోహపు పాత్రలో వుంచాలో, అన్నీకూడా అమ్మకీ తెలుసును; అవ్వకీ తెలుసును. వాళ్ళేం రసాయనశాస్త్రం చదువుకున్నవాళ్లుగారు. ఐనా ఊణ్ణంగా యీ పాకశాస్త్రంలోని కిటుకులు వాళ్ళకి కొట్టిన పిండి :

కొంగు నడుముకి బిగించి అవ్వ హడావుడిగా పొయ్యిదగ్గర పని చేస్తూంటుంది. ఆ గిన్నెల్లోని పదార్థాలు ఉడికేటపుడు యేయే మార్పులు, ఎందుకు జరుగుతూన్నాయో ఆమెకి తెలియదు. కాని, ఉడికితే పదార్థాలు రుచిగా వుంటాయనీ, వాటిని మీరు ఆప్యాయంగా తింటారనీ మాత్రం ఆమెకి తెలుసు :

బంగాళాదుంప అంటే ఏమిటి ?

“ఓన : ఇదేంప్రశ్న : బంగాళాదుంపంటే ఎవరికి తెలియదు : పీట్లనే ఉర్లగడ్డలంటారు కూడాను : గుండ్రగా చిన్న ‘బంతుల్లా’ వుంటాయి; కూర వండుకుని, వేపుకుని తింటాం !”

నేనడిగే దదికాదు : బంగాళాదుంప అనేపేరెందుకు వచ్చింది : అది పూర్వకాలంలో మనదేశంలో వుండేదా ? దానిలో యేయే సదార్థం వుంటుంది ? అది మంచి ఆహారమేనా ? వీటికన్నిటికీ జవాబులు మీకు తెలియదుకాదా ? సరే, నే చెప్పతావినండి.

బంగాళాదుంప అనలు మనదేశపుది కాదు. దీని జన్మస్థానం దక్షిణ ఆమెరికా : అక్కడనుంచి దీన్ని మొదట స్పెయిన్ వాళ్ళు తమ దేశానికి తీసుకుపోయేరు. 15 వ శతాబ్ది ఆఖరుభాగంలోనే యిది యూరోపులో ప్రవేశించింది. ఆ రోజుల్లో యిది చక్రవర్తుల భోజనాల్లోనే అపురూపంగా వాడేవారు : ఫ్రెంచిరాణి ఒకతె దీని పువ్వులగుత్తిని బోపీమీద అలంకరించుకునేదట! కాని త్వరలోనే యిది యూరోపంతటా విరివిగా వ్యాపించి, వాళ్ళ ప్రదానాహారంగా మారింది. యూరోపు ప్రజలు బంగాళాదుంపను ముఖ్యాహారంగా, అన్నికాలాల్లోనూ, అన్నితరగతులూ వాడుతారు. దీన్ని ఐరోపియనులు సుమారు రెండు శతాబ్దాలక్రిందట మన దేశానికి తెచ్చేరు. మొదట బంగాళాదేశానికివచ్చి, అక్కడ వ్యాప్తి నొంది. అక్కడనుంచి యితరప్రాంతాలకు రావడంవల్ల దీన్ని మనం బంగాళాదుంప అంటున్నాము. రెండువందలయేళ్ళకి పూర్వం దీన్ని మన దేశీయులు యెరుగనే యెరుగదు : ఇది కష్టించి పనిచేసేవారికి చక్కని ఆహారము. దీనిలో యెక్కువగావున్న పిండిపదార్థం మన దేశానికి కావలసిన ఉష్ణశక్తిని యియగలదు.

మనం వాడేవాటిలో యింకా యేవేని విదేశీయములో చెప్పుకో గలరా : అటువంటివాటిని రెండింటిని చెప్పండి చూదాం.

చెప్పకోలేదు : సరే. నేనేచెప్తానైతే. మిరపకాయ, పొగాకు. ఇవి కొద్దికాలం క్రిందటివరకూ మనదేశీయులెరుగనే యెరుగదు : ఏం, ఆశ్చర్యంగా వుందా ? సింహళం, మలబారు, యితర కోస్తాప్రాంతాల్లో పండే మిరియాలనే మన పూర్వులు కూరల్లో రుచికై వాడేవారు. ఇవి కారంగా వుంటాయి. ఇప్పటికీ బెషదాల్లో వీటిని మనం వాడుతుంటాం. మిరపకాయల్ని పోర్చుగీసువారు మనదేశానికి 16 వ శతాబ్దంలో తెచ్చేరు. దక్షిణ అమెరికాలోని చిలీ దేశం దీని జన్మభూమి. అందుకనే యూరోపియనులు వీటిని “చిలీస్” అని పిలుస్తారు. మిరియాలవలె కారంగా వుండడంవల్ల మనదేశీయులు దీన్ని “మిరియపుకాయ” అన్నారు. అదే క్రమంగా “మిరపకాయ” అయింది. మనదేశపు శీతోష్ణ పరిస్థితులు దీనికి సరిపడినందున త్వరలోనే యిది విరివిగా వ్యాపించింది. మిరపకాయ లేని వంటను మనం యీనాడు ఊహించనేలేము : మిరపకాయను దక్షిణ దేశీయులెక్కవగా వాడుతారు. గాని ఉత్తరదేశకష్టాలు వాడరు. మన కారం చూస్తే ఉత్తరాదివాళ్లు హడలి పారిపోతారు. వాళ్ళు ప్రతి దాంట్లోనూ తీపిని వాడుతారు. వాళ్ళ వంటకాలు తింటే మనకి జిహ్వ చచ్చిపోతుంది :

రెండోది, పొగాకు. ఆ మాటలోనే దాని ఉపయోగం తెలుస్తుంది. దీనిని కాల్చి, ఆ పొగను త్రాగుతారు. దీన్నికూడా అమెరికానుంచే పోర్చుగీసులు తెచ్చేరు. అంతకు పూర్వంకూడా మన దేశీయులు పొగ త్రాగేవారు. హుక్కాగొట్టం చూడలేదూ ? దానిలో అనేకరకాల ఆకులు, సువాసనద్రవ్యాలుకూడా వాడుతారు. ఇప్పటికీ యీ హుక్కా ఉత్తర దేశంలోనూ, పరిష్యా, చీనా మొదలైన తూర్పుదేశాల్లోనూ విరివిగా వాడతారు. హుక్కాలోని మూలికలవల్ల శరీరానికి అంతగా హాని కలుగదు. కొన్ని మూలికలపొగ అనేక వ్యాధులను పోగొట్టేదిగాకూడా వుంటుంది.

పొగాకు మనదేశంలోకి వచ్చిన కొద్దికాలంలోనే అంతటా వ్యాపించింది. ఇప్పుడు పొగాకు నేదోరకంగా ఉపయోగించనివారు చాల తక్కువ. దీనిలో మనశరీరానికి హానికలిగించే విషపదార్థాలున్నాయి. అలవాటు పడినచో యీ పొగాకును వదిలిపెట్టడం చాల కష్టం. పొగాకును పువయోగించడంవల్ల ఊపిరితిత్తుల జబ్బులు, నరములవ్యాధులు కలుగుతాయి. పొగాకును వాడడంవల్ల నీరు కొత్తచేయదనీ, జీర్ణశక్తి వృద్ధిపొందుననీ, ఉత్సాహం గలుగుననీ చాలమంది అనుకుంటారు. కాని దీనిలో నరముల సుద్రేకపరచుగుణం వుండడంవల్ల తాత్కాలికంగా మేలుకలిగినట్లు కనిపించినా, పొగాకు వాడడంవల్ల మన శరీరానికి చెరుపే కలుగుతుంది.

ఈ రకంగా యెన్నోవస్తువులు విదేశాలనుంచి వచ్చి మన దేశంలో పాడుకొని, యీనాడు అవి లేకపోతేనే మన జీవితం సాగదేమోననే స్థితి వచ్చింది. నేడు కొత్త, రేపు పాత. పరిస్థితులకు అలవడటమే మన జీవితంలోని ముఖ్య రహస్యం.

బంగళాదుంపలో ఏపదార్థం వుంది ?

పించిపదార్థం హెచ్చుగావుందని చెప్పేనుగాదా ? దీన్ని ఋజువు చూడడానికి చిన్నపుపాయం వుంది. నాలుగు పచ్చిదుంపలు తెచ్చి, మెత్తగానూరి, నీళ్ళలో కలపాలి. దాన్ని గుడ్డతో వడబోసి, ఆ నీటిని తేరబెట్టిన అడుక్కి తెల్లటిమడ్డి దిగుతుంది. పైనీటిని పారబోసి, క్రింది మడ్డిని అద్దుకాగితంమీద పోసి ఆరబెడితే తెల్లటి గుండగా మారుతుంది. అదే పిండి పదార్థం. దీనినే “ఉర్లగడ్డపిండి” అంటారు. దీనితో యెన్నో రకాల తినుబండారాలు చేస్తారు.

మామూలుగాచూస్తే ఉర్లగడ్డలోని పిండి కనిపించదేమి? ఈ పిండి అంతా చిన్నచిన్న గదుల్లో దాచబడివుంటుంది. శాస్త్రజ్ఞులు యీ చిన్న

గదుల్ని “నెల్లులు” అంటారు. ఈ నెల్లుల్ని విడకొట్టి అందులో పిండిని బైటికి తీయడానికి ఉపాయమేమిటో తెలుసా ? ఉడికించడమే :

పచ్చిదుంపల్ని ఉడికేస్తే జరిగేదేమిటి ?

దుంపలలోని పిండిపదార్థాల్ని మన శరీరానికి కావలసినరూపంలో తీసుకోవాలంటే కొంతవేడిమి అవసరం. పచ్చిదుంపలనే పూర్వం తినే వారు. విప్పుయొక్క వుపయోగం తెలిసేక మన జీర్ణకోశంలో కావలసిన “పచనం” (పండ్డం) కొంత బైటనే చేయనారంభించేరు. ఏదైనా పదార్థం విప్పుమీద వుడికినప్పుడు, దానిలోని నెల్లులు విచ్చిపోయి, వాటిలోకి నీరూ, వేడి ప్రవేశిస్తుంది. పిండిఅణువులు విస్తరించి, మెత్తనై, రుచికరంగా మారుతాయి.

ఉడికిన దుంపను నీటిలోంచి పైకితీస్తే, వెంటనే తడిఆవిపోయి, పొడిగా కనిపిస్తుందికదా. ఎందుచేత ? దుంపలోని పిండి అణువులు దుంపమీది నీటిని కచ్చికలా పీల్చి, లోపల యిముడ్చుకుంటాయి.

ఉర్లగడ్డలు మంచి ఆహారమేనా ?

“అబ్బే ! ఈ రోజుల్లో నాజాకు బలిసిపోయిందోయ్. పెథవ బంగాళాదుంపలు ! మారోజుల్లో యీ చప్పిడిదుంపలు కుక్కకూడా మూచూసేదికాదు. కంద, పెండలం తిని హఠాయించుకోలేని చవటలకి గాని యీ దుంపల్లో సత్తువేముందోయ్ !”

ఈమాదిరి వ్యాఖ్యానాలు తరుచు వింటుంటాం. కొత్తవస్తువేదైనా సరే, యెంత వుపయోగకరమైనదైనా, దాన్ని విరసించడం చాలమందికి పరిపాటి. పైగా అట్లాఅనడం సనాతనత్వంక్రింద చెలామణీ ! ఉర్లగడ్డలు దాదాపు ప్రపంచమంతా వ్యాపించి, కోట్లమందికి విత్య ప్రధాన

హారంగా వున్నాయి. మనం తెలిసికోనంతమాత్రాన వస్తువుల విలువలు మారవుగదా :

మనంతినే ప్రతిపదార్థమూ జీర్ణకోశంలో “పిండి”గా మారుతుంది. ఆ తర్వాతనే అనేక యితర రూపాలు పొందుతుంది. ఉర్లగడ్డల్లో యిటు వంటి పిండిపదార్థం అతి సులభరూపంలో వుంటుంది. ఇది ఉష్ణశక్తి వివ్వదంలో చాల ప్రధానమైనది. కొంతమందికి యే కొత్తవస్తువును చూసినా, దాని లోతుపాతులు తెలుసుకోకండానే “ఓస్ ! ఇదిబోయ్ ! మనం యెరుగమూ ?” అని పెదవి విరవడం మామూలు.

మనంవాడే కంద, పెండలం, చేమ, చిలగడం వగైరా దుంప కూరలన్నీ ఉర్లగడ్డల్లాగే యెక్కువ ఉష్ణశక్తి నీయగలవు. వీటన్నిటి లోనూ పిండిపదార్థమే చాల హెచ్చుగా వుంటుంది. అందుచేత వీటిని కాయకూరల్లో చేర్చడంకంటె ఆన్నం మొదలైన ప్రధానాహారాల్లోనే చేర్చడం మంచిది. ఇవి శరీరానికి కావలసిన ఉష్ణశక్తిని హెచ్చుగా యిస్తాయి. అరటికాయ, పండ్లుకూడా యీ తరహాకి చెందినవే. అరటి పిండితో రొట్టెలు, బిస్కెట్లు చేస్తారు. మనదేశంలో అరటికాయలు, పండ్లూ సంవత్సరంపొడుగునా దొరుకుతాయి. గాన మనకు యీ అరటి పిండి చేయడం అంత అవసరంగా కనిపించదు. హెచ్చుగా అరటికాయ లుండే ఋతువులో వీటిని పిండిగామార్చి, భద్రపరచుకోడం అర్థికంగా లాభకరమైనది. కొన్ని ప్రాంతాల్లో దీనినొక పెద్ద పరిశ్రమగా చేయ వచ్చును. లాభదాయకమైన కొత్తమార్గాలను అవలంబించడం వివేకం కాదా :

వేసిన ముక్కలపైన పెచ్చుకడుతుందేమి ?

ఉర్లగడ్డలనుగానీ, అరటికాయలనుగానీ ఉడకబెడితే వాటిమీద పెచ్చు కట్టడుగదా. వీటినే వేసినపుడు కమ్మనివాసవతో దోరగా పెచ్చు

కడుతుంది. ఎందువల్లనో తెలుసా ? దేనినైనా నీటిలో ఉడికించినప్పుడు పా. 212° కంటే వేడెక్కించలేము. అక్కడనే నీరు అవిరిగా మార నారంభిస్తుంది. కాని నూనిలో వేచినప్పుడు యంతకు మిక్కిలిగా వేడి చేయగలం. ఏ పిండిపదార్థమైనా బాగావేడెక్కినప్పుడు అది “డెక్స్ట్రీన్”గా మారుతుంది. ఇది జిగురువంటి పదార్థము. అమితవేడికి డెక్స్ట్రీన్ అణువులు, తమ సమీపంలోఉండే పిండిపదార్థంతో కలిసి, ఎర్రనిపెచ్చు కడుతుంది. రొట్టెలు కాలేటప్పుడు అడుగునకట్టే పెచ్చుకూడా యిట్లా యేర్పడినదే. అది యింకా వేడిచేస్తే మాడిపోతుంది. అంటే తిరిగి “కార్బినం”గా అవుతుందన్నమాట. పిండిపదార్థం అంతాకూడా కర్చనమే అని చెప్పవచ్చును. ‘గ్లూ’ అంటే జిగురు. గ్లూ సీసాలు చూసేరుకదా ? అందులోని జిగురుకూడా డెక్స్ట్రీన్ సంబంధమైనదే. ఒక పదార్థం ఎన్నెన్నో రూపాల్లో మనం నిత్యం వాడుకుంటూనే, వాటిని గుర్తించ లేకపోతుంటాము !

గంజిపెట్టిన బట్టలు కరుకుగా ఎందుకుంటాయి ?

మనం వద్దన్నా వినక చాకలి ఒక్కక్కపుడు బట్టలికి గంజిపెట్టి తెస్తాడు. అవి నిలబెడితే నిలుచుంటాయి. గంజిపెట్టిన చొక్కా తొడు కుక్కంటే ఒక్కక్కపుడు మెడ వంచనేలేము ! ఎందుకనో తెలుసా ? బియ్యపుగంజిలోకూడా “పిండిపదార్థం” వుంటుంది. ఇట్టిపెట్టి వేడికి గంజిలోని పిండిపదార్థం డెక్స్ట్రీన్ గా మారుతుంది. బట్టమీద పలచని పెచ్చులా, యేర్పడి, వాటిని వంగకుండా కరుకుగా చేసేదిదే.

“పూతరేకులు” అంటూ మన తెలుగుదేశంలో ఒకరకం తిను బండారం చేస్తారు. అదికూడా డెక్స్ట్రీనే. ఈ డెక్స్ట్రీన్ అతి సులభంగా జీర్ణం అవుతుంది. అందుకనే పూతరేకులు ఎంత బలహీనులుతిన్నా ఆజీర్ణం చేయవు.

పిండిదినసుల్లో డెక్స్ట్రీన్ వుందని ఎట్లాచెప్పగలం ?

అన్ని కాయదాన్యాల్లోనూ, దుంపల్లోనూ, అరటికాయల్లోనూ యా డెక్స్ట్రీన్ కాస్తోకూస్తో వుండనేవుంటుంది. కొన్నిటిలో బహుశక్కువగా వుంటుంది. ఇది యెంత యెక్కువగావుంటే అంతబాగా పెమ్పు కడుతుంది :

గోధుమపిండి, మైదాను ఉడికించి జిగురు తయారుచేస్తాంకదా ? అందులో డెక్స్ట్రీన్ నీటిశోకలిసి ద్రవరూపంలో వుంటుంది. నీరు యిగిరిపోగానే యిది గట్టిపడి, పెళుసెక్కుతుంది. “డెక్స్ట్రీన్” యొక్క పూర్వరూపం “గ్లూటెన్.” ఈ గ్లూటెనే బాగా వేడెక్కినప్పుడు డెక్స్ట్రీన్ గా మారిపోతుంది.

దీనిని పరీక్షించి చూడం. గోధుమలను విసిరినపిండిని తడిపి, గుడ్డలో మూడకట్టి, నీళ్ళగిన్నెలోవుంచి పిసకాలి. దానిలోని పిండి పదార్థం నీళ్ళలోకి చేరుతుంది. నీళ్లు పాలవలె తెల్లనై క్రమంగా చిక్కపడతాయి. ఈ నీటిని తేర్చినచో అడుగున పిండి మనకి కనిపిస్తుంది. గుడ్డలోని పిండిపదార్థంఅంతా నీటిలోకి పోయినతర్వాతకూడా ఆ మూటలో చిన్న ముద్ద మిగులుతుంది. అది చాల బంకగా వుంటుంది. దీనినే గ్లూటెన్ అంటాం. దీనిని బిళ్ళగాచేసి రెండు మూడుగంట లొక చోట వుంచితే గట్టిపడి, పెళుసుగా తయారవుతుంది. ఈ గ్లూటెన్ పరిపిండిలో చాలతక్కువగా వుంటుంది.

గ్లూటెన్ వుండడంవల్లనే బ్రెడ్, గోధుమరొట్టె మొదలైనవి నిలువవుంచితే గట్టిపడి, కొయ్యబారిపోతాయి.

పిండి పులిస్తే ఎందుకు పొంగుతుంది ?

రబ్బరు బుడగలోకి గాలిని ఊదితే పెద్దదవుతుందిగదా. అట్లాగే కొన్ని పదార్థాల్ని నిలువవుంచితే వాటిలో రసాయనిక మార్పులు యెన్నో

జరుగుతాయి. పిండిపదార్థాన్ని నిలవపుంచితే పులుస్తుంది. పులియడమంటే దానిలో (కార్బన్-డై-ఆక్సైడ్) కర్బన ద్వి ఆక్సిడం తయారవుతుందన్నమాట. పిండిలోని గ్లూకజు జీగురు యీ వాయుపదార్థాన్ని పైకిపోకుండా పట్టి వుంచుతుంది. బహుసూక్ష్మమైన యీ గాలిబుడగలు క్రమంగా పొంగి పెద్దవైనపుడు, పిండి పొంగుతుంది.

బజారులోని బ్రెడ్ చూసేరుగాదూ. వాటిని చేయడంలో గోధుమ పిండిని పులియబెట్టడానికి “యాస్టు” (కల్లుమట్టి)ను కలుపుతారు. అందువల్ల అది బాగాపొంగుతుంది.

రొట్టెలుచేసేపిండిని కొంచెం తీసుకుని ఒక గాజుజాడీలోవేసి పరీక్షిస్తే దానిలోంచి బొగ్గుపులుసుగాలి తయారవుతుందని ఋజువు అవుతుంది. పిండి నిలువపుంచిన గాజుజాడీ మూతను మరునాడు తొలగించి, దానిలోనికి ఒక కొవ్వొత్తిదీపాన్ని దిండు. అది గప్పుసుని అరిపోతుంది. జాడీలోచేరిన బొగ్గుపులుసుగాలి ప్రాణవాయువును బైటికి కొట్టేస్తుంది. ప్రాణవాయువు లేనిచోట దీపం వెలుగడుగదా! బొగ్గుపులుసుగాలి ప్రాణవాయువుకంటె బరువైనదిగనుకనే అది జాడీలో వుండి ప్రాణవాయువును పైకి వెళ్ళగొడుతుంది!

బొగ్గుపులుసుగాలి బుడగలే బ్రెడ్ ను పొంగేటట్లు చేస్తాయి. యీడ్డుతో పులియబెట్టడంవల్లనే యీగాలి తయారవుతుంది. ప్రతీ బ్రెడ్డుకూడ బొగ్గుపులుసుగాలిని తయారుచేసే ఒక చిన్న పాక్టరీ అన్నమాట!

బ్రెడ్ లోపల చిల్లులెందుకు వుంటాయి?

అచ్చుల్లో పిండిపోసి వుంచినపుడది పొంగి, లోపలగడులునిండా గాలిబుడగలు చేరుతాయి. వీటిని పొయ్యిలో కాలేటపుడు వేడికి గాలి యొక్క పరిమాణం హెచ్చుతుంది. రొట్టెలో నీరుండి మెత్తగావున్నంత

సరకు యీ గోడలు సాగి, గాలిని బంధించేవుంచుతాయి. గాలి క్రమంగా నీటిబాగం యిగిరిపోయి, గాలి పైకిపోతుంది. రొట్టె అందు కనే బులబులాగ్గా మెత్తగావుంటుంది. బ్రెడ్ లోని ఒక్కొక్కచిల్లులో ఒక్కొక్క గాలిబుడగ వుండేదన్నమాట !

బ్రెడ్ యెట్లా చేస్తారు ?

రొట్టెల దుకాణానికిబోయి చూడలేదూ, మీరెప్పుడూ ? పెద్ద పళ్ళెంలో నీళ్లుపోసి, దాంట్లో కాస్త ఉప్పు, కల్లుమడ్డి చేరుస్తారు. బాగా జల్లించిన గోధుమపిండిని యిందులోపోసి, బాగా కలిపి, ముద్దచేసి, ముర్తిస్తారు. ఈ ముద్ద జిగురు జిగురుగా అంటుకొంటూ, పెద్ద బంతిలా తయారవుతుంది. దీనినొక పెద్దగిన్నెలోపుంచి, పెచ్చని ప్రదేశంలో వుంచాలి. చల్లనిప్రదేశంలో వుంచితే చాలా అలస్యంగా గాలి యిపిండి పులియదు. అందుకనే పెచ్చగావుండేచోట పొయిదగ్గర వుంచుతారు.

ఈస్టు తనపనిని ప్రారంభిస్తుంది. పిండిలోంచి బొగ్గుపులుసుగాలి తయారవుతుంది. పులియడంఅంటే యిదే. పిండిలో జిగురుపదార్థమైన గ్లూటెన్ లేకపోతే యీ వాయువంతా బైటికిపోయేదే. ఈ జిగురు సాగుతూ గాలిబుడగల్ని గదులుగదులుగా బంధించి వుంచుతుంది. ఎంత బొగ్గుపులుసుగాలి పెరిగినా, అదెంతప్రయత్నించినా గ్లూటెన్ గోడల్ని బద్దలుకొట్టి పైకి పోనేలేదు.

గిన్నెలోని పిండిముద్ద పెరగడం ఆరంభిస్తుంది. దానికి ప్రాణం వచ్చినట్లవుతుందన్నమాట ! కొద్దిగంటల్లోనే గిన్నెలోంచి పైకి పొంగి వస్తుంది. దానిని రొట్టెలుగాచేసి, పొయిమీద కాలుస్తారు. వేడికి యీ పిండిలో మరెన్నోమార్పులు కలుగుతాయి. రొట్టెలోని పిండికణాలు పక్కమై, పెద్దవై, మెత్తపడతాయి ; గ్లూటెన్ అరిపోయి, పెళుసెక్కి, గాలిబుడగల గోడలు బ్రద్దలవుతాయి ; గాలి తప్పించుకుని బైటికి

పోతుంది. అధికంగా వేడితగిలిన వైభాగంలోనిపిండి డెక్స్ట్రీన్ గా మారి పెచ్చు యేర్పడుతుంది. కమ్మనివాసనతో గదంతా నిండి, తినమని ఆహ్వానిస్తూన్నట్లుంటుంది :

సురగల్లేచి పొంగే పానీయాల్లో ఏముంటుంది ?

సోడా, యితరపానీయాలూ మూతతెరచినతోడనే ఒక్కసారిగా సీసాపైకి పొంగుతాయి. ఎందుచేత ? వీటన్నిటిలోనూ యీ బొగ్గుపులుసు గాలిని అత్యధిక పరిమాణంలో నొక్కిపెట్టి వుంచుతారు. పోవడానికి సందులేక ఆ సీసాలోని నీటిలో అణిగివున్న యీ వాయువు మూత తెరువగానే ఒక్కుమ్మడిగా పైకిపోవాలని యత్నిస్తుంది. బుడగలు బుడగలుగా పైకిలేచి పొంగడం దీనివల్లనే.

ఆల్కహాల్ అంటే తెలుసుగదూ ? మత్తుగలిగించే పానీయాల్లో యిది హెచ్చుగా వుంటుంది. అధికమైన ఉష్ణశక్తిని గలిగించేదిది. అందువల్లనే దీనిని త్రాగినప్పుడు నరములు ఉద్రేకం పొందుతాయి. వెర్రిబలం వచ్చినట్లుంటుంది. దీన్నికూడా పులియబెట్టడంద్వారానే తయారుచేస్తారు. దీనిలో కర్బనమే ప్రధానంగా వుంటుంది.

బీర్, వైన్, సారా మొదలైనవన్నీ మత్తుకలిగించేవే. వాటిలో ఆల్కహాలు నిర్ణీతధాగం వుంటుంది. అదెంత హెచ్చుగావుంటే అంత మత్తు కలిగిస్తుంది. మనం నిత్యాహారంగా వుపయోగించే దాన్యాల్లోంచే, ఫలాల్లోంచే యీ మత్తుద్రవ్యాలన్నీ తయారవుతాయి.

బార్లీ, గోధుమ లేక మరే దాన్యములైనా నీటిలోపోసి, మొలకలు వచ్చేటప్పుడు వాటిని కడిగి శుభ్రమైననీళ్లలో వేస్తారు. దానిలో యీష్టును కొంచెం చేరుస్తారు. పులియడం ప్రారంభమవుతుంది. గింజల్లోని పిండి అంతా అతిశీఘ్రంలోనే బొగ్గుపులుసుగాలిగా మార్చబడుతుంది. అట్లే

‘వాక్షసండ్లను పులియబెట్టి వైన్ తయారుచేస్తారు. బెల్లంలోంచి, బియ్యం లోంచికూడా రకరకాల మత్తుద్రవ్యాల్ని తయారుచేస్తారు. ఇవన్నీ శరీరానికి హానికరములే, ముఖ్యంగా మెదడుమీదా, నరాలమీదా పనిచేసి, అనతికాలంలోనే వాటినిపాడుచేస్తాయి యీ పానీయాలన్నీ.

మనం నిత్యాహారంగా వుపయోగించి, ప్రాణాలు విలుపుకొనే ప్రతి ఆహార దినుసునుంచీ యీరోజుల్లో రకరకాల సారాయములు తయారవుతున్నాయి. ఒకేవస్తువును ప్రాణదాయకంగానూ, ప్రాణహరంగానూ కూడా మనమే చేసుకోగలము. కోట్లకొలది పెట్టుబడితో యీరోజున ప్రపంచంలోని పెట్టుబడిదారీదేశాలు మత్తు ద్రవ్యాల్ని తయారుచేసే ఫ్యాక్టరీల్ని నడుపుతున్నాయి. వీటివల్ల పెట్టుబడిదారులకూ, పెట్టుబడిదారీ ప్రభుత్వాలకూ కోటానుకోట్లుగా రాబడివుంటుంది. ఈ వ్యాపారంవల్ల అపారనష్టం మానవసంఘానికి కలుగుతున్న ఒక్క-ప్రభుత్వమూ కిమ్మనదు. ఇది బూర్జువానమాజపునీతి. ప్రస్తుతపు ఆహారకరువుదినాల్లోకూడా లక్షలబిన్నుల దాన్యాలు యిందుకోసం వినియోగిస్తున్నారంటే పెట్టుబడిదారీ సమాజపు రాక్షసత్వం తెలియడంలేదా? ఈ పరిశ్రమల్ని ఒక్క-సోవియటుభూమిలోనే నిషేధించగలిగేరు. ప్రపంచమంతా ధనికతత్వము నుంచి విముక్తిచెందే ఆ పవిత్ర దినంకోసం మనంకూడా ప్రయత్నించవద్దా?

మాంసకండరాలు దేనితో అంటించి వుంటాయి?

ప్రతిజంతువు దేహంలోనూ కండరాలూ, నరాలూ, మొదలైనవి ఒకదానికొకటి అతిదీపికంగా అంటుకుని వుంటాయి. అందుకనే పచ్చి మాంసం ఎంతోగట్టిగా వుంటుంది. దీనిని నీళ్ళలో ఉడికించినపుడు యీ జిగురుపదార్థమేగాక, మాంసములోని కొవ్వు, లవణాలు, అల్ప

మెన్ అనబడే శ్వేతదాతువు మొదలైనవన్నీ కరిగి ఆ నీటిలో చేరుకుంటాయి. అందువల్లనే యీనీటితోచేసిన పులుసును బలహీనులుగావున్న రోగులకు యిస్తారు. ఇందెంతో బలకరమైనదని అంటారు.

కాని నిజాని కిందులో పోషకద్రవ్యాలు నూటికైదుపాళ్ళకంటె అధికంగా వుండవు. దీనిని పరిశీలించాలంటే ఆ పులుసును నీరంతా ఆవిరయేవరకూ మరిగించాలి. అఖరున జిగురుగావుండే కొంచెంపదార్థం మిగులుతుంది. దీనిలో కొంచెం చమురుపదార్థాలు, గ్లూటనబడే జిగురు, సేంద్రియలవణాలు. కొంచెంగా రుచిచిచ్చే పదార్థం యివే వుంటాయి.

ఆహారపదార్థాల్ని నీటిలో బాగావుడికించినప్పుడు వాటిలోనిసారం అంతా నీటిలో కరిగిపోతుంది. ఘనపదార్థంగా మిగిలేదంతా చాలావరకు విప్పి; సారంలేని వస్తువు. అందుచేతనే అన్నమూ, కూరలూ మొదలైన వాటిని వార్చి, నీరుపారబోయడంవల్ల వాటిలోని బలకరమైన వస్తువులను చేతులారా పారవేస్తూన్నామన్నమాట.

నీళ్లు తింటామా ?

ఇదేంప్రశ్న అనుకుంటున్నారుగదా ? మనం నీళ్లను త్రాగుతాము. అది అందరికీ తెలుసు. కాని రోజూ మన శరీరానికివసరమైన నీటిలో అధికభాగాన్ని నమలి తింటాం : ఏం నవ్వుతారేం : మనశరీరం ప్రతి యిరవైనాలుగుగంటల్లోనూ కనీసం ఆరుసేల్లనీటిని పోగొట్టుకొంటుంది. మళ్లీయింత నీటిని శరీరానికిచ్చి తీర్చాల్సిందే. చలిదేశాల్లో మనుష్యుల శరీరంనుంచి అంత యెక్కువగా నీరు పైకిపోదు. గాన వాళ్లు యింత నీటిని శరీరాలకియవక్కరలేదు. అతిశీతలమైన ధృవప్రాంతాల్లోని ఎస్కిమోలు అనలు నీళ్లేత్రాగరు : వాళ్లశరీరాలకి నీరుఅవసరంలేదా ? తప్పక అవసరమే. వాళ్లకి కావలసిన నీరంతా వాళ్ళు తింటారు. వాళ్లేకాదు.

మనంకూడా మనక్కావలసిన నీటిలో కొంచెంమాత్రమే త్రాగుతాము. మిగిలిన నీరంతా తింటూనేవున్నాం.

మనంతినే ప్రతిపదార్థంలోనూ చాలాభాగంనీరే. అన్నంలో 74% నీరే. దుంపకూరలు, అరటికాయలు, పళ్ళ, మాంసం మొదలైనవికూడా 75% నీరే. కాయకూరలన్నిటిలోనూ 98% నీరు. పులుసు, చారు, మజ్జిగ మొదలైనవాటి సంగతి చెప్పనే అబ్బిందేదు! మనంతినే మేషదార్థం లోనూ నీరులేకుండా వుండదు! అందుచేతనే మనకి కావలసిననీటిలో అత్యధిక భాగాన్ని తింటూన్నామన్నాను. ఈ సారి ఒప్పుకుంటారా?

నీరుండడంవల్లనే పదార్థాలకి మెత్తదనం, రుచి, రసంగల్గి వుండడమూను. నీరులేనిచో దేనినీ మనం దినలేము. నెయ్యి, నూనె మొదలైన చమురు పదార్థాల్లోనే నీరుండదు. అవి జీర్ణంకావాలంటేమాత్రం యెంతో నీరుకావాలి. నెయ్యి యెక్కువగావేసికొన్నప్పుడు అమితదాహం వుడుతుంది అందుచేతనే!

మానవుల్లో మాంసాహారు లేందరుంటారు?

ప్రపంచంమొత్తంలో 98% మాంసాహారులే! అంటే వీళ్ళంతా పెద్దపులుల్లాగా కేవలం మాంసమే తింటారనుకోకండి. మాంసాహారులంతాకూడా మాంసం తినడానికి అభ్యంతరంలేనివాళ్ళన్నమాట. అసలే మాంసం తిననివాళ్ళు మనదేశంలోనే వున్నారు. ప్రపంచంలో అన్ని యితరదేశాల్లోనూ అందరూ మాంసాహారులే. అక్కడక్కడ కోటికొకరు కేవల శాకాహారులుంటారు. మనదేశంలోని బ్రాహ్మణులు మాంసం ప్రస్తుతం తినడంలేదు. కాని వీరిపూర్వులుమాత్రం మాంసం శుభ్రంగా తినేవాళ్ళు! బంగాళాదేశంలో బ్రాహ్మణులు చేపలుతింటారేగాని మాంసం ముట్టుకోరు! పైగావాళ్ళ చేపలుతినని దక్షిణాదిబ్రాహ్మణుల్ని గేలిచేస్తారు. మనదేశపు మాంసాహారులకి యూరోపు అమెరికావారికి యెంతోభేదం

వుంది. పాశ్చాత్యులు ప్రతిభోజనంలోనూ విధిగా యెక్కువగా మాంసం తింటారు. మనదేశంలో తినేవారుకూడా మాంసం అప్పుడప్పుడు తింటారు. ఆయాదేశాల జీవితవ్యయపరిమాణాలే ముఖ్యంగా యిందుకు కారణం. పోతే ఆచారసాంప్రదాయాలుకూడ కొంతకారణం గాకపోవు. హిందువులు గోమాంసాన్ని భక్షించరు. మహమ్మదీయులు పంది మాంసాన్ని తినరు. ఈవిధంగా కొందరికి కొన్నికొన్ని నిషేధాలు. అసలు జీవహింసే పనికిరాదనే బౌద్ధమతస్థులుమాత్రం అన్ని పుచ్చుకుంటారు :

అందుకనే మతసంబంధమైన యీవిధి నిషేధాలకి చాలామూలం లేదంటాను. ప్రాచీనకాలంలో ఏఋషివాటికకైనా మరొక ఋషిగాని అతిధిగావస్తే మాంస సహితమైన మధువర్కం యిచ్చి ఆదరించేవారు. (సమాంసో మధువర్కః) నిత్యవ్యవహారంలో హింసచేయరాదనే నియమం (మా హింసీత్) వుండేదేగాని ఆసూత్రానికి లక్షమిసహాయంపులుండేవి. యజ్ఞయాగాదులకు వందలూ వేలూ పశువుల్ని బలిలిచ్చేవారు. (అగ్నిష్టోమీనాం పశు మాలభేత) బౌద్ధమతం వచ్చేక యజ్ఞాది కర్మల ప్రాబల్యం తగ్గింది. కొందరుమాత్రమే నియమంగా మాంసాదులను వర్జించేరుగాని ప్రజలంతా దానినెప్పుడూ, యెక్కడా విడిచిందిలేదు :

కూరగాయల్లో లవణాలు, విటమిన్లు వుంటాయి. పప్పులో, మాంసంలో యివేగాక ఆల్బుమిన్ (శ్వేతదాతువు) అధికంగా వుంటుంది. గ్రుడ్లలోని తెల్లని సొనంతా ఆల్బుమినే. ఇదిచాల బలకరమైన పదార్థం. మన శరీరంకూడా యీ ఆల్బుమిన్తోనే నిర్మించబడింది. పాలలోకూడ ఆల్బుమిన్ హెచ్చుగా వుంటుంది. ఆల్బుమిన్లేవిదే మనంతినే ఆహారం సంపూర్ణమైనది గాజాలదు. కూరగాయలను యెక్కువనీళ్ళలో ఉడక బెట్టి నీటిని పారబోయడంవల్ల దానిలోని లవణాలుకూడా పోతాయి. అట్లాగే మాంసాన్ని ఉడికించేటప్పుడు దానిలోని ఆల్బుమిన్ కరిగి నీటి మీద సురుగులా తేలుతుంటుంది. పప్పుపదార్థాలమీదకూడ తేలేసురుగు

యిట్లాంటిదే. చాలమంది యీ సురుగును తీసిపారేస్తారు. పదార్థం నడదుగా కవిపించాలనే యిట్లా చేస్తారు. రూపావికీ, రుచికి ప్రమపడి మనం అనేకపదార్థాల ఆహారవిలువను వృధాచేస్తుంటాము.

మన ఆహారాల్లో రెండురకాలున్నాయి. వేడిమినిచ్చేవి; పెంచి, వృద్ధిచేసేవి; మొదటివి మనకి దినదినం కావలసిన శక్తినిచ్చి, శరీరంలో వేడిని నిలిపి, యంత్రం సాపేగా పనిచేసేట్లు చేస్తాయి రెండోవి మాంసాన్ని, కండరాల్ని బలిసేట్లుచేసి, శరీరాన్ని పెంచుతాయి.

ఈ కరువురోజుల్లో కట్టెలే దొరకవు. రేషన్ చాలదు. ఇంట్లో కట్టెలు నిండుకొన్నాయి. వంటకావాలి. ఏంచేస్తాము? భోజనం మానతామా? ఏ వాసాలో పీకో, కుర్చీ విరిచో వంటచేస్తామా? అట్లాగే మనశరీరం విషయంలోకూడాను. విత్యం పనిచేయడానికి కావాల్సిన యింధనశక్తిని (వేడిని) రోజూతినే ఆహారంలోంచే తీసుకుంటాం. కాని యిది జాలకపోతే శరీరంలో అదివరకి కూడబెట్టవుంచిన కొవ్వు, కండలు కరిగించి వాడుకుంటాం. దాచిన డబ్బును అవసరానికి వాడుకున్నట్లేనన్నమాట. కండల్లోని ఆల్బుమిన్ పదార్థమే కరిగి అదనంగా కావాల్సిన యింధనశక్తిని యిస్తుంది. అందుచేతనే ఆల్బుమిన్ ను మన శరీరాలకి ముఖ్యవసరంగా చెప్పితిరాలి. ఆల్బుమిన్ వుండే పదార్థాల్ని తిని, కొంత శక్తిని కూడబెట్టడం అవసరం.

‘సర్వీసు’ ‘గోడు’ అంటే యేమిటి?

మాంసాన్ని ఉడికిస్తే ఏసెలు ఏసెలుగా విడిపోతుంది. పచ్చిదిగా వున్నపుడు యీ యేసెల్స్ విడిచి అంత బింకంగా కలిపివుంచిన జిగురు యెట్లాంటిదో తెలుసా? దాన్ని చూడాలంటే చిన్న ప్రయోగంచేయాలి. మాంసపుతునకల్ని నీటిలోవేసి వుడికించాలి. కొంతసేపటిలో అవి మెత్తబడి, యేసెలుగా విడిపోతాయి. అప్పటికి వాటిని కలిపివుంచుతూన్న

జిగురు నీటిలో కరిగిపోయిందన్నమాట. మాంసపుముక్కల్ని తీసేసి, నీటిని యిగరకాచి, చల్లార్చాలి. చిక్కని జిగురు పాత్రఅడుగున కొద్దిగా మిగులుతుంది. అరినతర్వాత యిది సరిగ్గా బజారులోని ఆకు సర్వీస్‌లాగే వుంటుంది : అంటే కర్రసామాను అతికించే సర్వీసుతోనే మనుష్యుని కండరాలుకూడా అతికించబడ్డాయన్నమాట : నిజానికి అంతే కూడా. సర్వీసునుకూడా జంతుపదార్థాలనుంచే తీస్తారు. చర్మపుముక్కలు, కొమ్ములు, గిట్టలు, రోమాలు నీటిని ఉడికించినప్పుడు యీ సర్వీసు తయారవుతుంది.

మనం ఒకదాంట్లోంచి మరోదాంట్లోకి కప్పగంతులేస్తున్నామనుకుంటా. ఆహారాన్ని గూర్చి చెప్పుకుంటున్నాంకదూ ? సరే.

ఒక్క చెంచాలోనే పంచభక్ష్య పరమాన్నాలు !

మనం రకరకాల ఆహారపదార్థాలు చేసుకుని తింటుంటాం. వాటిలో ఒక్కొక్కదానిలో ఒక్కొక్క విశేషం వుంది. ఏ ఒక్క దినుసు సంపూర్ణాహారం కానేకాదు. ప్రతిదానిలోనూ యేదోఒకటి లోపిస్తునే వుంటుంది. అందుకనే వీటన్నిటినీ సమన్వయపరచిన భోజనం అత్యుత్తమం. ఆరోగ్యాన్ని, బలాన్ని, బలుపునీకూడా అట్లాంటి ఆహారమే యివ్వగలదు.

యీ గుణాలన్నీ కలసివున్నది ఒక పదార్థంవుంది. అదేమిటో చెప్పుకోండి, చూదాం ?

“పరమాన్నం !”

“మిథాయిలు !”

“బిత్తాయిలు !”

“అబ్బే ! యివేవీ కానేకావు. మాంసం, గ్రుడ్లూ, చేపలూ, పప్పు పదార్థాలూకూడా కావు : మీరు రోజూ దాన్ని త్రాగుతూనే వుంటారు. చెప్పుకోండి !”

“పాలు !” అంది సుశీల.

“ఔను : పాలు సంపూర్ణహారమే. దానిలో శరీరపోషణకి కావలసినవన్నీ వున్నాయి. కాని తాము చంటిబిడ్డలుగా వున్నప్పుడుగాక పాలు, వాటితోతయారైన వెన్న, మజ్జిగ, నెయ్యి మొదలైనవి వాడి యెరుగని బీదలెందరో మనదేశంలో వున్నారుగాదా ? వాళ్ళు బలంగా, ఆరోగ్యంగా వుండడంలేదూ ? ఈ సందేహం కలగడం సహజమే. కాని పాలు, వెన్న, జిన్ను మొదలైనవాటి నెక్కువగా వుపయోగించే కేసడా, న్యూజీలాండు, ఆమెరికా, ఆస్ట్రేలియా, యూరోపులోని ప్రజలు సగటున 75 సంవత్సరాలు జీవిస్తూంటే మనదేశంలో ప్రజల సగటు జీవితం 25 సంవత్సరాలే ! అంటేగాదు. అదేకాల ప్రజలు మనకంటే ఒడ్డు పొడుగుల్లోనూ, బరువులోను దాదాపు రెట్టింపు వుంటారు. మన దేశంలోనే పంజాబీ శిఖలతో పోల్చితే మన తెలుగువాళ్లు ఎంతో అర్చకులుగా కనిపిస్తారు. దీనికి ప్రధానకారణం ఆహారలోపమే. పాలు లేని ఆహారం యేదీ సంపూర్ణమైనది గానేగాదంటే అశ్చర్యంలేదు ! పాల వల్ల కండరాలు, ఎముకలు, చర్మం, దంతాలు, - అన్నీ పెరుగుతాయి. మంచి రక్తం, కొవ్వు పడుతుంది. ఎదిగేశరీరానికి కావాల్సిన పరిమాణంలో, సులభంగా పంటబట్టేదూపంలో కొవ్వు, పంచదార, ఆల్బు మెన్, లవణాలు, నీరు, - అన్నీ పాలల్లో వున్నాయి.

అడవులు దద్దరిల్లి మార్మోగేలా గర్జించే సింహాలు, పెద్ద చెట్లను కూడా సులభంగా పెకలించగల యేనుగులు, సముద్రాలన్నీ కలయదిరిగే తిమింగిలాలు, - యివన్నీ తల్లిపాలతో పెరిగి పెద్దవయేవే. సమస్త ప్రాణుల్లోకి తల్లిపాలు త్రాగి వృద్ధిపొందేవే అత్యుచ్చతరగతికి చెందినవై వున్నాయి. పాలవల్ల మహాబలం, మేధాశక్తికూడ వృద్ధిపొందే ఆవకాశాలున్నాయి.

కొవ్వ చిన్నచిన్న అణువులుగా పాలలో కలిసివుంటుంది. ఇది నీటికంటె తేలికైనది గాన కొంచెంసేపట్లోనే పాలలోని కొవ్వపదార్థం వైకితేలి. తెట్టుగా యేర్పడుతుంది. చిలకదంపల్ల యీ కొవ్వగోరిలు ఒకదాన్ని మరొకటి వేగంగా తాకి ముద్దగా అవుతాయి. వెన్నను పచ్చి పాలలోంచికూడా తీయవచ్చును. సీసాలో పాలుపోసి, బిరడాపెట్టి, అటు విటు గిలకరించితే కొంచెంసేపట్లోనే వెన్నఅంతా పూసలుగా సీసాకు అంటుకుంటుంది.

పాశ్చాత్యులందరూ పచ్చిపాలలోంచే వెన్న తీస్తారు. వారికి పెరుగుచేయడంగాని, నెయ్యికాచడంగాని అలవాటులేదు. మనదేశస్థులు పాలలోంచి పెరుగు, మజ్జిగ, వెన్న, నెయ్యి తీసి వాడతారు. నెయ్యి కంటె వెన్నలో ఆహారవిలువ హెచ్చు. కాని వెన్న నిలువవుండదు. తాజావెన్న వాడితే దాని పూర్తివిలువను పొందగలం. ఉష్ణదేశాల్లో పెరుగు, మజ్జిగల ఆహారవిలువ సాటిలేనిది. వీటిని వీలైనంత అది కంగా ప్రతీవారు వాడాలి.

మనదేశంలో శిశుమరణాలసంఖ్య చాలహెచ్చు. అంతేగాక పిల్లలు చాల బలహీనులుగా వుంటారు. దీనికి కారణం పాలులేకనే. ప్రపంచంలో అత్యధికభాగం పశుసంపద భారతదేశంలోనే వుంది. కాని పాల ఉత్పత్తిలోనే మనం అతిరుస వున్నాము : జీవకారుణ్యమనే పేరుతో పనికిరాని గొడ్డనీ, ముసిలివాటినీ, గొడ్డువాటినీ, పెంచుతాము. 'మంచి ఎక్కువైతే మజ్జిగ పలచన' అనే సామెత ఎరుగరూ ? గొడ్డు యెక్కువై దేనికి మేత పుష్కలంగా దొరకదు. అదీగాక వాటిని శాస్త్రీయపద్ధతులమీద పెంచడం, వంగడం చూచి వృద్ధిచేయడం యిదేమీలేదు. తలకాయల లెక్కకాని ఫలితం శూన్యం. మనంకూడా ఆధునికపద్ధతులమీద పశుపాలనాదక్షతను అలవర్చుకోవాలి. "గోపూజ" అంటే వాటిని చావకండా బతక్కండా వుంచడం కాదు. పోషించగలిగి

నన్ని పశువుల్నే పుష్టిగా పెంచడమే గోపూజంచే. ఇది తెలిసికొన్న రోజున మనంకూడా దీర్ఘాయుష్షుంతులం అవుతాము.

పాలు పులియడం అంటే ఏమిటి ?

పాలు పితికిన తర్వాత 24 గంటల్లోనే పులిసి పోతాయి వేసవి కాలంలో అయితే యింకా త్వరగా పులిసి పోతాయి. అందుచేత మన వాళ్లు వేసవిలో రాత్రి పితికిన పాలు చన్నీళ్ళలో పెట్టి వుంచుతారు శీతల దేశాల్లో పాలు రెండుమూడు రోజులైనా పులియవు. పాలు పులిసి నప్పుడు పెరుగుగా తయారవుతుంది. పాలను నిమిషంలో పెరుగుగా చేసే పద్ధతి వుంది. నిమ్మ వుప్పుగాని, వైన్ గార్ (కల్లుమట్టి) గాని కొంచెం పాలలో వేస్తే, వెంటనే పాలు విరిగి, నీటికి నీరు, పెరుగుకి పెరుగు విడిపోతాయి.

పెరుగు అంటున్నానని మనం తినే పెరుగులాంటి దనుకున్నారు గనుక. కాశ్రీయంగా మాత్రం యిది పెరుగే. పాలలోని ఆల్బుమిన్ పదార్థం ద్రవరూపంలోంచి ముద్దకట్టినదాన్నే పెరుగుని వాడతాము. దీనినే "కేసీన్" అని కూడా అంటారు. ఇది ద్రవరూపంలో పాలలో కలిసి వున్నప్పుడు ఆల్బుమిన్ అంటాము. నీటిలో పంచదార కరిగి వున్నట్లుగా యిది పాలలో కలిసి వుంటుంది. ఏదైనా పులుపు చేర్చి నప్పుడుగాని, నిలవ వుంచడం వల్ల పులిసినప్పుడుగాని పాలలోని "కేసీన్" పదార్థం తనతోబాటు వెన్ననుకూడా తీసికొని వేరై పోతుంది.

వెన్న అంటే పాలలోని చమురు పదార్థమే. ఇది తొలగించడం సులభమే. వెన్న తీసిన తర్వాత మిగిలే మజ్జిగలో యీ "కేసీన్" పదార్థం కలిసిపోయి వుంటుంది. మనం వాడే విధంగా పెరుగు, మజ్జిగ లను పాశ్చాత్యులు వాడరు. బహుప్రాచీనకాలంలో ఇంతువులను మచ్చిక చేయని దేశలో మన పూర్వులు పాలను యేరుగరు! క్రమంగా ఇంతువు

లను మచ్చికచేయడం వచ్చేక పాతనూ, పాలలోంచి తయారుచేసిన యితర వదార్థాలనూ వాడుతూ వచ్చేరు. అవులు, గొట్టెలు ప్రపంచంలో అన్నిదేశాల్లోనూ వున్నాయి. మేకలు, గేదెలు ముఖ్యంగా ఉష్ణదేశాల్లోనే వుంటున్నాయి. ఒంటెలు, గుర్రాలూకూడా పాలకోసం పెంచుతారు కొన్నిదేశాల్లో. మధ్యాసియా, ఆరేబియా, ఆఫ్రికాల్లో ఒంటెల, గుర్రాల పాలే త్రాగుతారు. గుర్రం పాలలోంచి క్యుమిస్ అనే సారాయాన్ని తయారుచేసి త్రాగుతారు, సైబీరియాలో. ఇది చాల రోగాలకు మంచు కూడానట! పాలనుంచి రకరకాల సారాయాల్ని చేయడం బహుప్రాచీన కాలంలోనే మానవునికి తెలుసును. తర్వాతనే పెరుగు, పెన్న, నెయ్యి, జిన్ను చేయడాన్ని మానవుడు నేర్చేడు.

ఇంతకీ పులియడం అంటే యేమిటో చెప్పనే లేదు! గాలిలో బహునూష్ణమైన జీవులు యెప్పుడూ యెగురు తూంటాయి. వాటినే “బాక్టీరియా” అంటారు. ఇందులో యెన్నోరకాల వున్నాయి. పాలు పితికి పెట్టగానే అవి తమపని ప్రారంభిస్తాయి. పాలలోని “పంచదారను” “లాక్టిక్ ఆసిడ్”గా మారుస్తాయి. యీ సూక్ష్మజీవులు. లాక్టిక్ ఆసిడ్ పాలను పులియజేసి, పెరుగుగా చేస్తుంది. పాలను పులియనియకండా చేయాలంటే పితికిన తర్వాత త్వరలో కావాలి. వాటంతటవి పులిసిన పాలు విరిగిపోతాయి. అంటే “కేసీన్” “సీరూ” విడిపోతాయన్నమాట. తోడుపెట్టి పెరుగుచేయడంలో సూత్రం కూడా యిదే. ఈ రెంటిలోనూ పోషణద్రవ్యాలు సమమే. రుచిలో మాత్రం కొంచెం తేడా వుంటుంది.

పాశ్చాత్యులు పాలనేగాని పెరుగు నుపయోగించరు. పాలనుంచి మీగడను వేరుచేసి, దానినికూడా హెచ్చుగా వాడుక చేస్తారు. ఎట్లావాడి ననూ ప్రతిదేశంలోనూ ప్రజల ప్రచారాహారంగా పాలూ, దానినుంచి తీసిన మీగడ, వెన్న, నెయ్యి, పెరుగు, జిన్ను మొదలైనవి ఉపయోగించబడుతున్నాయి.

జున్ను అంటే ఏమిటి ?

మీకు జున్నుచేసే విధానం తెలుసుగాదా? పాలను విరగ దీయడమే జున్నుచేయడమంటే. దీనిని అనేకరకాలుగా చేయవచ్చును. మనకు జున్నుపేరు చెప్పేటప్పటికి తియ్యగా, కమ్మనివాసనతో ముద్దలాంటి వస్తువు గుర్తుకొస్తుంది. పాశ్చాత్యుల జున్ను వేరు. అది తియ్యగా వుండదు; కమ్మనివాసన వెయ్యదు; అంత మెత్తగానూ వుండదు. ఉప్పుగా, ఓరకంగా దుర్వాసనవేస్తూ, బ్రెడ్ లాగ చిల్లులు చిల్లులుగా వుంటుంది, వాళ్ళజున్ను! బిన్నబిన్న రుచులు. పెరుగులో పంచదార, పాలలో ఉప్పు వేసుకొనేవాడుక అనేకప్రాంతాల్లో మనదేశంలోనూ వుంది. మీరూ వేసికొని చూడండి. బాగానేవుంటుంది!

పాశ్చాత్యులు జున్నుచేసే విధానం చెప్పనా? పాలను పెద్ద పాత్రలో పోసి పులియబెడతారు. సూక్ష్మజీవులు తమపనిని ప్రారంభిస్తాయి. నీటికి నీరూ, కేసిన్ + కొవ్వుపదార్థం, విడిపోతాయి. నీటిని తీసేస్తారు. ఆ ముద్దలో వుప్పు, మరికొన్నివస్తువులూ చేరుస్తారు. ఈ ముద్దలో నీరు యింకా అధికంగానే వుంటుంది. కాని దీనిలోని నీరంతా వడిసిపోయేటట్లుగా చేస్తారు. దీనిలోకూడ కార్బన్ డై యాక్సైడ్ యేర్పడి పనిచేస్తుంది. రొట్టెలో గ్లూటెన్ వుంటుందిగనుక యీ గాలిని పైకి పోనివ్వదు. కాని యీ జున్నులోని గాలిని పట్టివుంచేయలేదు. దానిలోని గదులువిచ్చి, బొగ్గువులుసుగాలి తప్పించుకుపోతుంది. అందువల్లనే జున్నుగడ్డలోకూడ బ్రెడ్ లోవలెనే చిల్లులుంటాయి. లోన కార్బన్ వాయువు తయారై, మెల్లిగా బుడగల గోడలను బ్రద్దలుచేసికొని బైటికి పోగా మిగిలినవే యీ చిల్లులు! ఈ జున్ను పైతాగంమీద క్రమంగా పెచ్చుకట్టి, లోనితాగం యెంతకాలమైనా నిలవవుండేట్లు చేస్తుంది. ఈ

పై పెచ్చువల్ల కొన్ని సూక్ష్మజీవులు లోనికి ప్రవేశించలేవు. అందువల్లనే యిది క్రుళ్ళదు. క్రుళ్ళడంకూడా సూక్ష్మజీవులవల్లనే, తెలుసా.

స్విట్జర్లాండు దేశీయుల్లో ఒకతమాషా ఆచారం వుందట ! బిడ్డ జన్మించిన రోజున ఒక పెద్ద జున్నుగడ్డ తయారుచేసి, దానిమీద ఆ బిడ్డ పేరూ, పుట్టినతేదీ రాస్తారు. ఆ తర్వాత ప్రతి పుట్టినరోజు పండుగగ్గా జున్నుగడ్డనుతెచ్చి, విందులో చేబిలుమీద ప్రదర్శిస్తారు. పుట్టినది మొదలు గిట్టేదాకా యీ జున్నుగడ్డ ఆ మానవుని కూడానే వుంటుంది ! ఆతడు చనిపోయేక యీ “జున్ను” అతని బిడ్డలకి చెందుతుంటుంది. పెద్దకుటుంబాల్లో కుటుంబంలోని వ్యక్తులందరికీ ఒక్కొక్కటిచొప్పున యిట్లాటి జున్నుగడ్డలతో ఓ పెద్ద హాల్ నిండిపోతుంది. ముత్తాతలు, ముసలమ్మలు మొదలు మునిమనుమలవరకూ అంతా ఆ గదిలో జున్ను రూపంలో ప్రాతినిధ్యంపహించి కొలువుతీరుస్తారు ! స్విస్ పేషన్లలో ఆమధ్య ఒక చిత్రవాత్త ప్రచురించబడింది. నూటయిరవై సంవత్సరాల “జున్ను”గడ్డనుగూర్చి దాంట్లో రాసేరు. ఈ ముత్తాతజున్నును చేదించి, తిన్నారనీ, అది రుచిగానేవుందనీ, దాన్ని తినటంవల్ల యెట్టిప్రమాదాలూ కలుగలేదనీ ఆ పత్రిక రాసింది !

మన పూర్వులు ఏమితినేవారు ?

పురాతనకాలంలో మానవులు కందమూలాలను, పండ్లు, గింజలను తిని జీవించేవాళ్లు. అవైనా ఆడవుల్లో దొరికినవాటినే. వ్యయం సాయం చేయడం ఆ కాలంలో తెలియదు. వేటకూడ వారికి కావలసిన ఆహారాన్ని కొంతవరకు యిస్తుండేది. ఆరోజుల్లో మానవులు తమకు సరిపడా ఆహారం రోజూ దొరుకుతుందనే నిశ్చయమేలేక కాలం గడిపేవాళ్ళు. మానవులు తెగలుగా, గుంపులుగా, గణాలుగా విభజింపబడి, తమతమ నాయకులక్రింద వుండేవాళ్ళు. క్రమంగానే మానవులు తమ

అహారమును ఉత్పత్తిచేసికొనే అవకాశాన్ని అభివృద్ధి చేసుకుంటూ వచ్చేరు.

ఒకానొక దశలో నరమాంస భక్షణం సర్వసాధారణంగా వుండేది. ఒక తెగవా రింకొక తెగవారితో పోరాడి ఓడించినపుడు దెబ్బ లాటలో పడిపోయినవాళ్ళనీ, భైదీలనీకూడా తినేసేవారు! ఆఫ్రికాలోనూ, కొన్ని ద్వీపాల్లోనూ యిటీవలివరకూ కూడ నరమాంసభక్షణం వుంది. ఆఫ్రికాలోని ఒకతెగవారి యుద్ధనినాదం యేమిటో తెలుసా? “మాంసం : మాంసం!” అని. ఈ కేకలువేస్తూ యుద్ధరంగంలోకి దుమికేటప్పటికి శత్రువుల గుండెల్లో యెట్లా వుంటుందో ఆలోచించండి : మానవజాతి యీ రకంగా యెన్నోదశలను గడిపి తమ అహార విహారాల్ని, ఆచార వ్యవహారాల్ని అభివృద్ధిపరచుకొంటూ వచ్చిందనేదిమాత్రం నిర్వివాదం.

ఏది ఎట్లావున్నా మన పూర్వుల ఆహారంమాత్రం మనం యీ రోజున తినేదానికి భిన్నంగా వుండేదనడంలో వింతలేదు. అంతేగాదు. ఈనాడుకూడా వివిధదేశాల్లో, వేర్వేరు శీతోష్ణపరిస్థితుల్లో, రకరకాల వాతావరణంలో, మానవుల ఆహారంలో యెన్నెన్నో తేడాలువున్నాయి. ఎస్కిమోలు, సముద్రప్రాంతాలవారూ అనేకమందికి ప్రధానాహారం చేపలు. అమెరికన్లు, యూరోపియన్లు తినేదాంట్లో మూడువంతులు మాంసాహారమే. ఆశియాఖండస్థులం చాలామందిమి తృణధాన్యాలనే ప్రధానంగా తీసుకుంటున్నాం. అందాకా యెందుకు? మనదేశంలోనే ఉత్తరాన్నంతా భోజనం గోధుమరొట్టె; దక్షిణాదిని పరిఅన్నం. తెలుగు దేశపు కాకపాకాలు యితరప్రాంతాల్లో లేవు. తెలుగునాటనే వేర్వేరు సీమల్లో మళ్ళీ యిన్నిభేదాలూ వున్నవే!

కాలాన్నిబట్టి చూచినా అంతే. ఆయాకాలాల్లో ప్రతిదేశీయుల ఆహారంలోనూ యెన్నెన్నోమార్పులు జరుగుతూన్నాయి- ఈ రోజున

అన్నిదేశాల్లోనూ సర్వసామాన్యంగా త్రాగే కాఫీ, టీ, కోకోలు ఒక్క-
శతాబ్దానికిముందు ఎక్కడా కనిపించవు !

ఎర్ర యెండియన్ల జ్యోతిషం ఫలించింది !

అమెరికా ఖండానికి యూరోపియనులు 16 వ శతాబ్దంలోనే వలస
పోయేరు. అప్పటికి ఆ ఖండంలో అనేకజాతులు నివసిస్తుండేవి. వేరు
వేరు నాగరికతలు వారివి. ఉత్తరప్రాంతాల్లో యెర్రయెండియనులనే జాతి
వారు నివసించేవారు. వాళ్ళకి వ్యవసాయంలేదు. వేటాడి తమ ఆహారాన్ని
సంపాదించుకొనేవారు. తెగలుగా విభజించబడి, ఒక్కొక్కతెగకూ
నాయకుడుండేవాడు. యూరోపియన్లకూ వాళ్ళకూ ముష్షణలు జరుగు
తూండేవి. క్రమంగా తమ ఆయుధబలాధిక్యతతో ఎర్రయెండియనుల
నందర్నీ నాశనంచేసేసేరు. యూరోపియన్లు. ఆరోజుల్లో యూరోపి
యన్ల పంటపొలాలుచూస్తే యెర్రయెండియన్లకు మహాశ్చర్యం
కలిగింది. ఒకతెగ నాయకుడు తోటి యోధులతో యిట్లా అన్నాడు :

“తెల్లవాళ్లు మనకంటే బలవంతులుగా యెందుకుంటున్నారో
రెచుసా ? వాళ్ళు గోధుమతెలుటారు; మనం మాంసం తింటాం. మనకి
మాంసం అన్నివేళలా చొరకదుగదా ! మాంసం యెవకాలంటే ఎన్నో
సంవత్సరాలు పడుతుంది. మరి, వాళ్ళగోధుమలు అట్లాకాదు. ఒక్కగింజ
వేస్తే కొద్దివారాల్లోనే వందలకొద్దీ గింజలు తయారవుతాయి ! అంతే
కాదు. మనంతినే మాంసానికి నాలుగు కాళ్ళన్నాయి ; మనకో రెండే !
మాంసం నాలుగుకాళ్ళతో పరుగెడుతుంటే, మనం రెండుకాళ్ళతో
తరిమిపట్టుకోవాలి. ఎంతకష్టము : గోధుమ అట్లాగామరి ? ఎక్కడవేస్తే
అక్కడే నిలబడిపోతుంది. తరిమిపట్టుకోనక్కరలేదు. దానంకబడే
పెరిగి వందలకొద్దీ రెట్లు ఫలితాన్నిస్తుంది. శీతాకాలంలో రోజంతా
వేటాడుతుంటే మనం చలికి కొయ్యబారిపోతాం ; యంతచేసినా

ఒక్కక్కరోజు యేమీ మాంసం దొరకదు. మరి తెల్లవాళ్ళో? వెచ్చగా వుండే యిళ్ళల్లో నెగళ్ళముందు హాయిగా కూర్చుంటారు. నే నీవేళ చెప్పతూన్నా. గుర్తుంచుకోండి. మన గుడిసెలముందున్న చెట్టుపడే రోగానే గోధుమతినేవాళ్ళు మాంసంతినేవాళ్ళని నిరూపించేస్తారు!”

జరిగిందికూడా అక్షరాలా యింతే. ఎర్రయిండియన్ జాతినంతనూ తెల్లవాళ్ళు నిరూపించేసేరు. తెగల్నీ, జాతుల్నీ హింసించడం. నాశనం చేయడం సాంప్రదాయంగా వస్తున్నదే. ఏదో చేసేరనో, చేయలేదనో నెపంమీద అమానుషంగా నేటికీ యీ హింస సాగుతూనేవుంది. తెల్ల వాళ్ళు రంగుజాతుల్నీ, యూదుల్నీ, సిగ్రోలనీ, హింసిస్తున్నారు. మన దేశంలోని అంటరానితనం ప్రపంచంలోని యీ దారుణాల్లో ఒకటే. అందుకనే “నరజాతిచరిత్ర సమస్తం పరపీడన పరాయణత్వం” అన్నారు.

ఇంతకీ మనం గోధుమలు తినడాన్నిగూర్చే మాట్లాడుకోవాలి కదూ? తృణదాన్యాల్ని పండించడం ఎంతకాలంనుంచి మానవులు నేర్చుకున్నారు? దీన్నిగూర్చిన భోగట్టా యెంతోదొరికింది. కాని యింకా నూతనపరిశోధనలు జరుగుతున్నాయి. బైబిలులో మధ్యప్రాచ్యదేశాల వ్యవసాయాన్నిగూర్చిన భోగట్టా కొంత దొరుకుతుంది. ఇందులో కథ 8000 సంవత్సరాల లోపుదే. ఐగుప్తుదేశపు పురాతనకట్టడాలైన మిర మిద్లలోని కుడ్యచిత్రాల్లో “దాన్యం దంచడం” చూడగలం. ప్రస్తుతం వరకు యివి ఏడువేల సంవత్సరాల క్రిందటివరకూ వున్నవని తెలుస్తూంది. మన రామాయణాది ప్రాచీన గాథల్లోనేగాక బహుప్రాచీనమైన ఋగ్వేదంలోనే భూమి దున్నడం, విత్తడం, నూర్చడం, విసరటం, పండటం లేక రొట్టె కాల్రడంవరకూ అన్ని క్రియకలాపాల ప్రసక్తి వుంది. మనకి సంక్రమించిన ప్రాచీన వాఙ్మయంలోకల్లా ప్రాచీనమైనది ఋగ్వేదమేనని చాలమంది శాస్త్రజ్ఞుల అభిప్రాయం. ఒకటిమాత్రం విశ్చయం. మధ్యాసియాలోనే మానవ నాగరికతాభివృద్ధిలో అనేకఘట్టాలు

జరిగినాయనీ, కనీసం పదివేల సంవత్సరాలకి పూర్వమే మధ్యాసియాలో వ్యవసాయవిద్య మానవునికి తెలిసివుండేదనీమాత్రం చెప్పితిరాలి. ఆ ప్రాంతాల్లో సోవియటు ప్రభుత్వం యెన్నోపరిశోధనలు జరుపుకూంది. తత్ఫలితంగా ఆర్యుల నాగరికతా, వ్యవసాయం, కళలు మొదలైన వాటినిగూర్చి మనకు ప్రస్తుతమున్న అభిప్రాయాలెన్నో మార్పుకోవలసి వస్తుంది :

తృణదాన్యాల్నీ, పాలనీకూడ ఆహారంగానే గాక మరొవిధంగా కూడా వుపయోగించడం ప్రాచీనకాలంలోంచి మానవునికి తెలుసును. వీటిని పులియబెట్టి, రకరకాల మత్తుపదార్థాల్నీ తయారుచేసి త్రాగేవారు. ఇప్పటికీకూడా అనేక జాతులు పాలను సారాయి తయారు చేయడానికే వుపయోగిస్తారు.

రొద్దెలు చేయడానికి మనం పులియబెట్టము. కాని పాశ్చాత్యులు పిండిని పులియబెట్టి బ్రెడ్ గా చేస్తారు. అదే వాళ్ళకి రోజూ ఆహారం. మనవాళ్ళు పూర్వం రొద్దెని యెట్లా చేసేవారో తెలుసా : పిండిని కలిపి పలచగా ఒత్తి, రెండు వైపులా పచ్చి అరటి ఆకులుంచి, పిడకనిప్పులో వుంచేవారు. పిడక నిప్పులో వేడి వుంటుందేగాని అంత హెచ్చుగా వుండదు. ఆకులు మాడేటప్పటికి రొట్టి కాలి వుంటుంది. ఏ రోహపు పాత్రలూ, మూతుడులూ లేకండా రొద్దె చేయాలంటే మన పూర్వులు ఎంత సులభోపాయాల్నీ కనిపెట్టేరో చూడండి :

పాశ్చాత్యులకూడా రెండు శతాబ్దాలకి పూర్వం రొద్దెని మామూలుగానే చేసుకొనే వాళ్ళు. పెద్ద దిబ్బరొద్దెని తయారు చేయడమే అప్పట్లో తెలుసు. పులియబెట్టిన పిండితో బ్రెడ్ తయారు చేయడం, అందులోనూ తెల్లరొద్దెని తయారు చేయడం యిటీవలి మాటే :

శి శతాబ్దాలకి పూర్వం బ్రెడ్, బంగాళాదుంపకూడా లేని యూరోపియనుల భోజనం ఎట్లా వుండేదో : దక్షిణ ఆమెరికాలోని పెరూ, చిలీ

దేశాల్లో పెరిగే ఉర్లగడ్డను 1534 లో పెయిన్ వాళ్ళు తమ దేశానికి వెండి బంగారంతో బాటు తెచ్చేరు. ఆ వెండి బంగారా లేమైనాయోగాని ఉర్లగడ్డ మాత్రం తర్వాతి యేటై యేళ్ళలోనూ యూరోపంతటా వ్యాపించి, ప్రజల భోజన పద్ధతిలో పెద్ద విప్లవాన్ని తెచ్చింది : రాజకీయాల్లోనూ, ఆర్థిక విధానంలోనూ వచ్చే విప్లవాలు ఆహారంలోనూ వచ్చేయన్నమాట : ప్రస్తుతం మన ప్రజల ఆయురారోగ్యాలు వృద్ధి దొందాలంటే మన భోజనపద్ధతుల్లోనూ విప్లవం వచ్చేతీరాలి :

ఐతే యే మార్పుకీ మొదట చాలా వ్యతిరేకత వుంటుంది. యూరోపులోనూ ప్రజలు ఉర్లగడ్డను ఆహారంగా వుపయోగించడానికి చాలా తటపటా యించేరు. వృద్ధులు యీ విదేశీ దుంపని వుపయోగించడానికి సుతరామూ అంగీకరింపనే లేదు. పిల్లలు మాత్రం దీన్ని అతి ప్రీతిగా తినేవారట : ఒకసారి దీన్ని రుచి చూస్తే వదలిపెట్టేవారు గారని చెబుతారు.

యూరోపు పెంపుడు బిడ్డ ఆయినా ఉర్లగడ్డ అక్కడ త్వరలోనే స్థిరపడి పోయింది. 1783 లో మొదటి ఫ్రెంచి విప్లవకాలం నాటికి చక్రవర్తుల, ప్రభువుల భోజనాల్లో ఆపురూపంగా వుండేది, కొద్ది కాలంలో పేదల నిత్యాహారం అయిపోయింది. పోర్చుగీజులు తెచ్చిన నాటినుంచీ యివి మన దేశంలోనూ వ్యాపించినాయి. కాని, మన దేశపు శీతోష్ణాలకి ఆగే రకరకాల దుంపలెన్నో అదివరకే మన కున్నాయి. గాన యిది ప్రజాసామాన్యపు నిత్యాహారంగా మాత్రం కాలేక పోయింది.

1. మన పూర్వులు ఏమి త్రాగేవారు ?

ఉదయాన్నే పక్కమీదినుంచి లేచేసరికి వేడివేడి కాఫీ గాని, టీ గాని ఉండల్సిందే యూరోజుల్లో అందరికీ. అది చాలక యీ పానీయా

ని రోజంతా అడపా దడపా పుచ్చుకోకపోతే వుండలేనివాళ్లెందరో వున్నారు. కాని, యివి మన దేశంలోకి ప్రవేశించి ఒక్క శతాబ్దంకూడా కాలేదు. విరివిగా వ్యాపించింది యేటైయేళ్ళ లోపులోనేకూడా. కొంత మంది అనుకోదం కాఫీ అనేది కాంగ్రెస్‌తో వచ్చి వుంటుందని! అంతకి పూర్వం మనవాళ్ళు ఏమి త్రాగేవారో ?

కష్టజీవులపాలిటికి అమృతంలా గంజినీళ్ళుండనేవున్నాయి. చర్ది అన్నం తరవాణితోగాని, పొడి అన్నమేగాని తినడం పిల్లలకూ, పడుచువాళ్ళకూ పరిపాటిగా వుండేది. ఐతే యీ “చర్ది” వ్యవహారం అంతా తినడంలో లెబ్బగాని త్రాగడంలోది గాదు.

త్రాగడం మాటకొస్తే అసలు చెప్పాల్సింది వేరే వుంది. కల్లు, సారా మొదలైన వాటికే “త్రాగటం” అంటాం. మనం. నిజమే మరి. మంచిదీళ్ళకి “త్రాగటం” కూడా యెందుకు ? ఈ కల్లు, సారాయాలు మాత్రం చాలా సనాతనమైనవని చెప్పక తప్పదు. మన పూర్వులు దేశ కాలపాత్రభేదాలు పాటించకండా యధావిధిగా యేదోబాపకు పానీయాన్ని తృప్తిగా పుచ్చుకున్నవాళ్ళే. శీతలదేశాల్లో యిల్లాంటివి పుచ్చుకోదం అదో “కళ” క్రింద ప్రత్యేకంగా అభివృద్ధి చేసేరు. వైదికయుగంలో కూడా సురాపానం జాస్త్రీగానే వుండేది. ఈ “సుర” పుచ్చుకొనేవారే “సురలు” అయిపోయేరు! వీళ్ళ మాటకి ఆరోజుల్లో యెదురులేదు. మామూలు మనుష్యుల్లో యే దెబ్బలాట వచ్చినా ఉభయపార్టీలూ యీ “సురల” సాయం కోసం యెగబడేవారు. ఇంతకీ వాళ్ళకి ఆధిక్యత సురాపానం వల్లనే వచ్చిందనడం మాత్రం నిజం. ఈ తెగవాళ్ళ సంఖ్య బాగా పెరిగిపోయి, ముప్పైమూడుకోట్లై పోయింది. అప్పుడు వీళ్లు పెద్ద ఆందోళనచేసి, సత్తసముద్రాల్లోనూ కనీసం ఒకచైనా తమకు

కీటాయి ప్రేనేగాని వీల్లేదని కూర్చున్నారు. అప్పుడే “కల్లు సముద్రం” అంటూ యేర్పడిందట! క్రమంగా ప్రజలు తెలుగు మీరి పోయి, యీ “సురను” నిరసనగా “కల్లు” అనీ, “సారా” అనీ, తేలిగ్గా మాట్లాడడం ఆరంభించేరు. అందుకనే యీబావతు పుచ్చుకోడం అంటే ప్రజలకి ఆగౌరవం యేర్పడింది :

ప్రాచీనయుగంలో ఏదో వాకరకమైన మద్యపానీయం అంతా పుచ్చుకొనేవారు. ఏ మతగ్రంథం తీసినా దానిలో యీ పానీయాల్ని విరిగి పుచ్చుకొనేవారని తెలుస్తుంది. బైబిలులో యీ గాధలున్నాయి. అతిప్రాచీనమైన మన ఋగ్వేదంలో కూడా యీ పానీయాల్ని తయారు చేసే విధానం వర్ణించబడివుంది. ప్రతి గృహస్థు, రకరకాల పానీయాన్ని భద్రపరచుకొని, యెల్లవేళలా వీటిని తాము త్రాగి, అతిథి అభ్యాసం తులకీచీ, అవందంగా కాలక్షేపం చేసేవారు. యజ్ఞాదికర్మల్లో “సోమ హనం” చేసేవారు. ఓషధులనుంచి తయారుచేసిన మత్తుద్రవ్యమే అది. హలనుంచీ, దాన్యంనుంచీ, ఓషధులునుంచీ, పండ్లనుంచీ, చెట్లనుంచీ, ఒకదాన్నుంచేమిటి ప్రతీదాన్నుంచీ రకరకాల సురలనుచేసి త్రాగడం అతి ప్రాచీనమైన అభ్యాసాల్లో ఒకటి.

“అబ్బే! కలికాలం : త్రాగడం వగైరా దురభ్యాసాలు మితిమీరి పోతున్నాయోయ్!” అనేవాళ్లు యెంత ఆమాయకులా అనిపిస్తుంది. ఎందుకంటారా? కలికాలంలో త్రాగేవాళ్లు హెచ్చుగావున్నమాట విజమే గాని అంతకిపూర్వం త్రాగనివాళ్ళు లేనేలేరు :

అసవాలనీ, అరిష్టాలనీ వున్నాయే, వాటిల్లోకూడా మత్తుకలిగించే ఏదైనా వుంది. అసలీ పానీయాలు యెందుకు మత్తుకలిగిస్తాయంటే గాతీలో “అల్కహోలు” వుంటుందిగనక. శివస్తువును పులియబెట్టినా గానిలో రసాయనికమార్పులు కలిగి అల్కహోలు తయారవుతుంది. ఇవి హెచ్చుతక్కువలనుబట్టి ఆయా పానీయాలు మత్తుకలిగిస్తాయి.

ద్రాక్షసవానికి, గ్రేప్ వైన్ కి భేదం యెంతోలేదు. మితంగా తీసికొంటావు గనుకనూ, ఔషధగుణం వల్లనూ “ద్రాక్షసవ” ఆరోగ్యదాయకంగా వుంటుంది.

ఈ మధ్య పానీయాలు అన్నీకూడా శరీరానికి చెరుపు చేసేవే. యివి మెదడుకూ, నరాలకూ ముఖ్యంగా తీరని హాని చేస్తాయి. మనదేశంలో వీటి వాడకం చాల పరిమితంగానే వుంది. కాని పాశ్చాత్య దేశాల్లో వీటిని త్రాగనివారేఅరుదు. జీవితమంతటానూ ఒక్కసారి త్రాగని వారు బహుశా వుండరేమో. అందుకనే త్రాగడం ఒక పెద్ద తప్పగా యెంచబడదు, అక్కడి సంఘంలో.

ఇంతకూ మనం యీరోజుల్లో ముప్పొద్దులా సేవించే కాఫీ, టీ ల పూర్వచరిత్ర యేమిటి?

కాఫీ-టీలు నేడు ప్రపంచం అంతటా వ్యాపించి వున్నాయి. మూడు శతాబ్దాలకి పూర్వం వీటి ఊరూపేరూ కూడా యెవరికీ తెలియ దంటే నమ్మండి.

“టీ” నే “చా” అని కూడా అంటాం. ఇది ఒకచెట్టు ఆకుల నుంచి తీయబడ్డ కషాయం. ఈ చెట్టు చీనా, తూర్పుయిండియా ద్వీపాల్లోది. చైనీయులు తేనీటిని త్రాగడం చిరకాలం నుంచీ వస్తూంది. 16 వ శతాబ్దంలో యూరోపియనులు చీనాకు బోయినపుడు దీన్ని రుచి పట్టేరు. తేనీటిని త్రాగితే ఆయుర్వృద్ధి అవుతుందనీ, ఉత్సాహం కలుగు తుందనీ విన్నారు. సరి. ఇంక దీని రేఖ బైటపడింది. దచ్చివాళ్ళు 1610 లో జావానుంచి తేయాకును యూరోపులోనికి తెచ్చేరు. తేనీటిని గూర్చి బాగా ప్రచారం చేసేరు. క్రమంగా 1710 నాటికిది యూరోపంతా వ్యాపించి, రష్యాకు బోయింది. తేనీరు త్రాగడానికి రష్యకాలను చెప్పే మరొకరిని చెప్పాలి.

దచ్చి వర్తకులు యీనూతన పానీయం యొక్క గుణవిశేషాల్ని గూర్చి బ్రహ్మాండంగా పొగుడుతూ ప్రకటనలు చేసేవారు.

“అమృతం అంటే యిదే అయి వుండాలి. ఇది దేవతా మూలిక అనడంలో సందేహం లేదు. దీన్ని సేవించిన మానవులకి జరావ్యాధి మరణాలుండవు. సర్వరోగహరము; చింతలను దరిజేరనీయదు; నిరంతరానందోత్సాహాల నిస్తుంది.”

ఋతుభేదం లేకండా రోజంతా, యిరవైనాలుగు గంటలూ నలభై యాభై కప్పులుదాకా తేనీటిని పుచ్చుకోడం ఉత్తమపక్షమని ప్రజలకు సలహా యిచ్చేరు. ఒక దచ్చి డాక్టరు అన్నివ్యాధులకూ, సర్వదోషాలకూ మారుగా, “దోషధం జాహ్నువీతోయం” అన్నట్లు తేనీటినే రోగులకు యిచ్చేవాడట!!

కానై తే తేనీటిలో యీగుణాల్లో యేకొంచెమైనా వున్నవా? తేయాకు ఓషధుల్లోనిదా? అబ్బే! తేయాకులో గాలించి చూసినా ఓషధుల గుణాలు లేనేలేవు. ఘాతైన తేయాకు కషాయం శరీరానికెంతో అనారోగ్యకరం కూడాను.

వర్తకు లెంతమంచిదని ప్రచారం చేసినా దీన్ని ఆరోజుల్లో బహుకొద్దిమంది మాత్రమే పుచ్చుకొనేవారు మొదటి కారణం ప్రజలకు కొత్త వాటి మీద వుండే ఆనుమానం; రెండోది దాని ఖరీదు చాల హెచ్చుగా వుండడం. కాని, త్వరలోనే పెద్దయెత్తున తేయాకు తోటల్ని పెంచి, కోట్లకొలది పెట్టుబడితో విరివిగా సరుకు తయారు చేయడంతో దీనిధర తగ్గింది. దీనిలోని సద్గుణాల్ని గూర్చి ప్రచారంకూడా బాగా సాగించేరు. ప్రస్తుతం తేయాకు తోటలు చీనా, యిండియా, సింహళం, మలయా, తూర్పు యిండియా ద్వీపాల్లో విరివిగా వ్యాపించి వున్నాయి. వీటిలో లక్షలకొలది మంది పనిచేస్తూ, నికృష్టజీవితాన్ని గడుపుతూ, కొద్దిమంది

తెల్ల పెట్టుబడిదారులకు కోట్లకొలది లాభాలను సమకూర్చే యీ విషయములను పండిస్తున్నారు.

మన దేశంలో కూడా తేనీరు విరివిగా వ్యాపించింది. ఇంకా దీని సుగుణాలు అందరికీ తెలియాలని ప్రతికలనిండా పెద్దపెద్ద ప్రకటనలు వేస్తున్నారు. చూడలేదా? దీనికి వ్యతిరేకంగా ప్రచారం చేసేవారూ ఉన్నారు. కాని వాళ్ళ ప్రచారం అరణ్యరోదనంగానే వుంటుంది.

“టీ” తర్వాత కొద్దికాలానికే “కాఫీ” అవతరించింది. యూరోప్ లోకి టర్కీ, ఈజిప్టు దేశాల్లోని ఓవంత చెట్టునిగూర్చిన వార్తలు తెచ్చింది ఫ్రెంచివారు. ఈచెట్టు గింజలనుంచి “కోఫా” అనే పానీయాన్ని తుడుక్కులు తయారుచేసి త్రాగేవారట. దీన్ని త్రాగినవాళ్ళు చిరకాలం బతుకుతారనీ, వాళ్ళకి ఆదివ్యాధులుండవనీ, ఏనుగులాంటి బలవంతులవుతారనీ ప్రచారం జరిగింది. ఈ పానీయం “అజీర్ణగణాం కుశ”మనికూడా వాడుక పడిపోయింది. త్వరలోనే ఫ్రెంచి చక్రవర్తులు యీ పానీయాన్ని సేవింప మొదలు పెట్టేరు. “యథారాజా తథాప్రజా” అన్నట్లు చక్రవర్తిని చూసి మంత్రులూ, వాళ్ళనిబట్టి ఉద్యోగులూ, సేనానులూ, చివరకి చిన్న ఉద్యోగులూ, సైనికులూ, జరుగుబాటున్న భూస్వాములూ, ధనికులూ దీనిని సేవింప నారంభించేరు. “కాఫీ ఆలయాలు” ప్రాస్తు అంతటా వెలిసేయి.

ప్రజలు కాలవివక్షత లేకండా సర్వకాలసర్వావస్థలయందూ యీ కాఫీ ఆలయాల్లోనే హుర్పుంటూ, కాఫీ దేవతను సేచిస్తూ, దాని గుణగణాలను గూర్చి వెయ్యి నోళ్ళతో పొగిడేవారు :

ఎంతమంచివారికీ అందరూ మిత్రులే వుండరుగదా. కాఫీని ఎంతమంది పొగిడినా బలవంతులైన శత్రువులు కొందరు బయటదేరేరు. మతాన్ని రక్షించుకోవాలనే సనాతనులూ, ప్రతికొత్తవాన్ని అనుమానించే వాళ్ళూ కాఫీమీద కత్తికట్టేరు.

మతావేశపరులు కొందరు, - “కాథాలిక్కులేమిటి? ఈ తురక పాసియాన్ని త్రాగడమేమిటి?” అన్నారు.

ఎవరో ఆశ్రగాడు మరిగే కాఫీని ఆపశంకగానే గొంతులో పోసు కున్నట్లున్నాడు; నోరూ, గొంతుూ తెగ్గలివుంటుంది. దానితో బైలుదే రాయి, కదలు. కాఫీ గొంతుకాలుస్తుందనీ, కడుపు మాడిపోతుందనీ, రక్తం నల్లబడిపోతుందనీ, పరిణామకూల వస్తుందనీ, ఒకటన్నమాటే మిటి? కాఫీవల్ల రానిరోగం, కలగనికీడు లేదని వ్యతిరేకపక్షం ప్రచారం ప్రారంభించింది. చక్రవర్తి కుటుంబంలోని రాజకుమార్తె ఒకతెకూడ వీరితో చేరింది: “ప్రపంచమంతా పట్టంకట్టినా యీ మనసిక్కు త్రాగను!” అని తన దృఢనిశ్చయాన్ని వెల్లడించింది, ఆమె.

ఈ సనాతనులంతా కాఫీ మొదలైన విదేశీపానీయాలకి మారుగా స్వదేశీయమైన సురాపానాన్నే అభిమానిస్తూ వచ్చేరు!

ఇదంతా యెందుకుచెప్పేనంటే మనదేశంలోకూడా యంత తతంగం జరిగిందనడానికే. ఇప్పటికీ కాఫీని ప్రాణతుల్యంగా పుచ్చు కొనేవారూ, దీన్ని విషేదించాలనేవారూ వాగ్యుద్ధాలు చేస్తూనేవున్నారు

జాతీయత పేరుతోనో, మతంపేరుతోనో, ఆచారం- ఆర్థికం- ఆరోగ్యం పేరుతోనో కాఫీని తీవ్రంగా ఖండించేవారెందరు బైలుదేరినా యింకా “కాఫీ”కి గ్రహాలు ఉచ్చస్థితిలోనే వున్నాయి! దీని వాదకం రోజురోజూ పెరిగిపోతుంది. సముద్రాల జాబితాలో “కాఫీ సముద్రం” పేరుకూడా చేర్చాలిని వచ్చేటట్లే కనిపిస్తుంది!

కోకో - చాకొలెట్లూ ఎక్కడివి?

కోకో చెట్లనుంచి గుత్తులుగా కాయలు వ్రేలాడుతుంటాయి. వీటిని షగలగొట్టిలోలోనిగింజలనుంచి “కోకో” తయారుచేస్తారు. ఇది మధ్య అమెరికాలోనిది. మెక్సికనులు కోకోగింజలూ, మొక్కజొన్నలూ,

మిరియాలూ కలిపి దంచి, దానితో బిళ్ళలుచేసుకుని తినేవారట. స్పెయిన్ వాళ్ళు మెక్సికోనుంచి యీ విధానాన్ని నేర్చుకున్నారు. మొదట్లో వీటిని తెచ్చినది “కార్టెజ్” అనేవాడు. అతడు బహుక్రూరు డని పేరుపొందినవాడు. ఇతడు మెక్సికోవాసులను అమానుషంగా చంపి, కొల్లగొట్టి, వెండి బంగారాలతోబాటు యీ “కోకో”ను స్పెయిన్ కు తీసుకువచ్చేడు.

మొదట్లో వీటిని ప్రజలు మరీ అసహ్యించుకొనేవారు. వీటివాసనే చాలమందికి గిట్టలేదు.

“కోకో పండులు తిండానికి తప్ప మరెందుకూ కొరగాదు!” అనీ

“ఇది, మనుష్యుల్ని ఆర్చేసి, చంపేస్తుంది!”

అనీ రకరకాలుగా కోకోనుగూర్చి అనుకొనేవారు. దీనితోనే చాకొలెట్లుకూడా తయారుచేసేవారు. ఇప్పుడు చాకొలెట్లు తియ్యగా వుంటాయి. కాని మొదట్లో అవి కారంగా వుండేవి! కోకో, మిరియాలూ, ఏలకులు కలిపి పొడుంచేసి, బిళ్ళలుగాచేసి తినేవారు. క్రమంగా కొంతకాలానికి మిరియాలూ వదిలేసి, పంచదారను చేర్చునారంభించేరు.

చాకొలెట్లుకూడా యిన్నిఅవతారాలెత్తినాయన్నమాట! అప్పటి వాటికీ, యిప్పుడు మనంతినే చాకొలెట్లకూ పోలికేలేదు.

చాకొలెట్లు యెట్లాచేస్తారు ?

కోకో గింజల్ని దోరగా వేయించి, పొడిచేస్తారు. అసలు యీ గింజల్లో చమురుపదార్థం యెక్కువ. దీనికి పంచదారను, పాలలోని అల్బుమిన్ పదార్థమును కలిపి, బిళ్ళలుచేస్తారు. ఇవి యెంతోరుచిగాను, పోషణశక్తి గలవిగానూ వుంటాయి. ధృవప్రాంతములకు పోయే నావికులు వీటిని హెచ్చుగా నిలవచేసుకుంటారు. వీటిలోవుండే చమురు, అల్బుమిన్, క్షరీరావికెంతో వేడిమివీ, పోషణనూ యిస్తాయి. అంతేగాక

ఎంతోస్థాన్ని ఆక్రమించవు. సమానపరిమాణంగల యితర ఆహారాల కంటె యివి యెంతో శ్రేష్ఠమైనవికూడాను.

కోకో పేరుతో వచ్చేపొడుం అంత బలకరమైనది కాదు. ఎందుకంటే గింజలలోని చమురును యంత్రాల్లో ఒత్తి తీసేసి, తర్వాత మిగిల్చిన పొడుమే యిది. పుష్టిగలిగించే చమురు తీసేయగా మిగిలిన పిప్పిలాంటిదే కోకో పొడి. దీని పోషణశక్తి చాల తక్కువ.

“కోకో”లో ఉండేకాన్ని కలిగించే విషద్రవ్యాలు ఏమీ లేవు. కొద్దోగాప్పో పోషణద్రవ్యాలు మాత్రం వుంటాయి.

టీ. కాఫీలో అట్లాగాక శరీరానికి హానికలిగించే పదార్థమే వుంది. పోషణశక్తి లేనేలేదు.

టీ. కాఫీ, కోకోలను గూర్చిన యీ చరిత్ర వింటే మీకేమి తోస్తుంది? మన అభిప్రాయాలు చాలవరకు పైపై చూపులవల్ల యేర్పడినవేగాని ప్రతిపస్తువునూ గూర్చి శాస్త్రీయంగా పరిశోధించి యేర్పరచుకొన్నవిగాదని స్పష్టం గావడం లేదా? మనం నిత్యం తినే, త్రాగే పదార్థాల గుణగుణాలును గూర్చి యింకా చాల వివరీతమైన అభిప్రాయాలు ప్రజల్లో వ్యాపించి వున్నాయి. వాటిని గూర్చి శాస్త్రీయవిజ్ఞానం వ్యాపించనిదే ప్రజారోగ్యం అభివృద్ధి పొందదు.

భోజనం చేసేందుకు చేతులు చాలవా?

మన దేశంలో ఆందరం చేతులతోనే దేన్నైనా తింటాము. అకుల్లో వడ్డించిన ఆహారపదార్థాల్ని చేతులతో తినడానికంటే ఉత్తమమైన పద్ధతి యింకోటి లేదనే మనం అనుకుంటాం.

కాని కొన్ని దేశాల్లో అట్లాగాదు. పాశ్చాత్యులు చేతులతో దేన్నీ తినరు. చెంచాలు, కత్తులు, త్రికూలాలు వగైరా సాధనసామగ్రితోనే వాళ్లు తినేది. పల్లెములో పెట్టిన రొట్టెను చాకుతో కోసి, వెన్నరాసి.

కులంతో గుచ్చి నోట్లో పెట్టుకోవాలిందే. కూరలు, పులుసు వగైరాలకి చెందా బండనే వున్నాయిగదా.

సుఖంగా చేత్తో తినక యీ ఖర్చుం యెందుకా అనుకుంటారు మనవాళ్ళు! కాదూ?

కొద్దికాలం క్రిందటివరకూ పాశ్చాత్యులుకూడా చేతులతోపే భోజనం చేసేవాళ్లు. చేతి ఐదువ్రేళ్ళూ పుపయోగించి తినేవాళ్ళకి యీ కత్తులూ, కూలాలూ వచ్చిన దెట్లాగో తెలుసా? దాన్నిగురించి ఒకమాషా కథ వుంది.

1608 లో థామస్ కోరెయెట్ అనే యింగ్లీషువాడు ఇటలీ వెళ్లే దుట. కాను విదేశాల్లో చూసిన వింతలూ, విశేషాలూ అన్నీ తన దిన చర్య పుస్తకంలో రాసేడు, కోరెయెట్.

వెనీస్ నగరంలో నీళ్ళలోనే కట్టబడిన దివ్యభవనాలు, ప్రాచీన రోములోని చలువరాతి దేవాలయాల సౌందర్యం, వెనూవియస్ అగ్ని పర్వతంయొక్క భయదగంభీరబౌన్నత్యం, -వీటన్నిటిని అతడు దైరీలో వర్ణించేడు. కాని, వీటన్నిటికన్నా కోరెయెట్ దృష్టి నాకర్పించి, విస్మయ తుణ్ణి చేసిన సామాన్య విషయం ఒకటుంది. దాన్ని గురించి దైరీలో యిట్లా రాసేడు :

“ఇటాలియనులు ఆహారం తినేటప్పుడు చిన్నచిన్న కూలాలి ఉపయోగిస్తారు. అవి సాధారణంగా యిసవవో, ఉక్కువో అయి వుంటాయి. వాటిని వెండితోకూడా చేయడం కద్దు. ఉత్తి చేతులతో తినడం ఆచారం, మర్యాదా గాదని వారి ఉద్దేశం. ఎందుకంటే చేతులు తరచు మురికిగా వుంటాయి కదూ.”

కోరెయెట్ తనదేశానికి పోయేటప్పుడు యీ కూలాలి కొని, తీసుకుపోయేడు. ఇప్పటి కూలాలికి అప్పటివాటికి పోలికలేదు. అప్పటి

వాటికి రెండే వాడిమొనలూ, చిన్న దంతపుపిడి వుండేది. ఇప్పుడు అంతా ఉక్కుతోనే చేస్తారు; మూడు, అయిదు మొనలుంటాయి. ఆ ద్వీకూలాన్ని తన మిత్రులకు చూపించాలనుకొని, అందుకై ఒక విందు యేర్పాటు చేసేడు. భోజనాలు ఆవుతున్నాయి. మధ్యలో యీ కూలాన్ని తీసి, యిటాలియన్ వద్దతిలో మాంసం ముక్కల్ని గుచ్చి నోట్లో పెట్టుకో నారంభించేడు. అంతా ఆతనివైపు ఆశ్చర్యంతో చూస్తున్నారు. భోజనాలు విడిచి చుట్టూ మూగి, ఆశ్చర్యంగా ఆ ద్వీకూలాన్ని విచిత్రంగా చూసే మిత్రబృందానికి దాన్నిగురించి చిన్న ఉపన్యాసం దంచేడు. అందర్నీ కూచోమని, ఆ కూలాన్ని ఒకరి వెంటదే మరొకరికి అందిస్తూ, దాన్ని పరిశీలించే అవకాశాన్ని కలిగించేడు. దాని దంతపు పిడిఫీది నగిషీ పనితనాన్ని మెచ్చుకున్నారు, మహిళామణులు; దాని లోని ఉపాయశాలిత్వానికి ముగ్ధులయ్యేరు, పురుషులు. కాని అందరూ ఏకీభవించిన విషయం ఏమిటో తెలుసా? దేముడిచ్చిన చేతులుంటాంటే యిటువంటి అసౌకర్య సాధనాన్ని వుపయోగించే యిటాలియనులు గొప్ప మూర్ఖులై వుండాలని అక్కడి ప్రీపురుషులంతా అంగీకరించేరు! తీర్మానమై పోయింది కూడాను !

చేతులతో తినటం అంత మంచిపద్ధతిగాదనీ, పైగా అందరి చేతులూ, అన్నివేళలా శుభ్రంగావుండవనీ వాదించేడు, కోరెయెట్. విన్నవాల్లేవరూ యీ తర్కాన్ని అంగీకరించలేదు. పైగా అసహ్యించు కున్నారు. యితని బుద్ధిజాడ్యానికి.

“ఇంగ్లీషువాళ్లు భోజనంచేసేముందు చేతులు కడుక్కోరనుకుంటున్నాడా, యీ పెద్దమనిషి ?”

“భగవంతుడిచ్చిన రెండు చేతులూ, పదిప్రేళ్లు చాలవనా యీ రెండు యినపప్రేళ్లు యెరువుతెచ్చుకోటం ?”

“ఈ యనవకూలాన్ని ఉపయోగించడం సౌకర్యంబు! ఏదీ చూపమనండి?”

ఈవరసని దుయ్యబట్టుకున్నారు, అంతా. కొరెయెట్ ప్రదర్శనానికి తయారై, ద్వికూలంతో మొదటి మాంసంముక్కని గ్రుచ్చి యెత్తి, నోట్లో పెట్టుకోబోయేసరికి అది జారి బట్టలమీద పడి, అరాటు చేసింది. అంతా ఒకచేనవ్వు, గోలాను. పాపం, కొరెయెట్ చిన్న బోయి, ద్వికూలాన్ని తుడిచి జేబులో పెట్టుకోవల్సి వచ్చింది!

మరో యాభైయేళ్లు గడిచేటప్పటికి కూలాలు (ఫోర్కులు) వాడటం ఇంగ్లాండులో పరిపాటైపోయింది!

నిప్పు నెవరు, యెప్పుడు, యెట్లాకనిపెట్టేరు? రోహాలు ఎప్పటి నుంచి, యెవరు వాడుకలోకి తెచ్చేరు? అట్లాగే ఫోర్కును యెప్పటి నుంచి ప్రజలు వాడుతూన్నారు? ఇట్లాటి ప్రశ్నలకి సమాధానాలుగా యెన్నో కట్టుకథలు వ్యాపించినాయి. మొత్తంమీద యీ ఫోర్కులు వాడడం ఆరంభించింది, మూడు శతాబ్దాల రోపునే.

ఇంగ్లాండులో పెద్దమనుష్యులు చుట్టకాలర్లు ధరించే రోజుల్లో ఫోర్కులు అమల్లోకి వచ్చేయని మరో కథవుంది! ఎందుచేతో తెలుసా? ఆ కాలర ధరిస్తే, మనిషి తలను కిందకి వంచలేదు. మెడలో పెద్ద చుట్టకుదురు పెట్టుకున్నట్లుగా వుండి, తల వంగదు. ఆ పరిస్థితిలో ఆహారాన్ని పైకెత్తి నోటిదగ్గరికి తేడానికి ఫోర్కు చాలా ఉపయోగకరంగా వుంటుంది! ఐతే, యిది యెవరో యుక్తిపరుడు చెప్పిన కథ అయి వుంటుంది.

యూరోపియనులు తరచు చుస్తులు మార్చడం, స్నానం చెయ్యడం ప్రారంభించిన కాలంలో, అంటే శుభ్రతను గ్రహించిన రోజుల్లోనే యీ ఫోర్కులు అమల్లోకి వచ్చివుండవచ్చును. శుభ్రతే గాదు; సంఘంయొక్క సంపదకూడా పెరిగినప్పుడే యిది సాధ్యం

బొతుంది. రెండోజత బట్టలు లేనప్పుడు, బట్టలు మార్చడం సమస్య రానేరదు. సంఘంయొక్క ఉత్పత్తి తక్కువగావుంటే, యెవరికీ ఒక్కజత దుస్తులే దొరకడం కష్టసాధ్యమైనప్పుడు, శుభ్రత అంటే ఆ ప్రజల బావనే వేరుగావుంటుంది. ఉత్పత్తి సాధనాలూ, వస్త్రాత్పత్తి పెరుగు తున్నకొద్దీ మానవుల బావాలుకూడా మారుతూవచ్చేయి.

శుభ్రత విషయంలో స్నానం, బట్టలు మార్చడం ముఖ్యమే. యూరోపియనులు వీటిని అలవాటు చేసుకుని మూడు శతాబ్దాలే అయిందనేది నిజమే. ఉత్పత్తి సాధనాల పెరుగుదలే గాక ప్రకృతిసిద్ధమైన పరిస్థితులుకూడా దీనికి కొంత తోడ్పడుతాయి. మన దేశంలో కనీసం పదివేల సంవత్సరాలకు పూర్వమే స్నానం చెయ్యం, బట్టలు మార్చడం అలవాటుగా వుండేది. పౌరాణికవాఙ్మయంలోని ఆధారాలేగాక ఆయుర్వేదాది శాస్త్రగ్రంథాల్లోకూడా ఆరోగ్యానికి రకరకాల స్నానాలు విధించబడి వున్నాయి. అంతేగాదు. 7000 సంవత్సరాలకు పూర్వపువైన హరప్ప, మొహెంజోదారో శిథిలాల్లో స్నానగృహాలు, అలంకార గృహాలు మొదలైనవి వున్నాయి. నదీతటాకాల్లో స్నానంచేయడమే గాక యిండ్లలో స్నానగృహాలు నిర్మించేరంటే స్నానాదులు నిత్యకృత్యంలో పాతుకు పోయినవనే చెప్పాలిగదా ?

స్నానసమయంలో కుంకుడు, సీకాయ, రకరకాల మట్టి, వివిధ ములైన గింజల చూర్ణాలను ఘనయోగించేవారు. సబ్బు చేసే పనినే యివికూడా చేస్తాయి. బట్టల నుతుకుటలో కొన్నిచెట్ల ఆకుల్నికాల్చి, ఆ బూడిద సుపయోగించేవారు. ఈపద్ధతిని ప్రస్తుతపద్ధతితో పోల్చటం పొరబాటు. ఆనాటి పరిస్థితుల్లో యివి చక్కని పద్ధతులు ! వీటి మూల సూత్రాలుకూడా శాస్త్రీయమైనవే. ఎంతో పరిశోధనచేసి, ఆ అలవాట్లను రూఢిపరచుకుని వుంటారు. మనపూర్వులు.

భోజనపరికరాలనుంచి స్నానంలోకి జారిపోయేమే! కదాక్రమానికి వద్దం. మన భోజనపద్ధతులువేరు. మనదేశంలోకూడా యెన్నో మార్పులు జరుగుతూనే వచ్చేయి. చేతులతో భోజనం చేయడమే మనకి చిరకాలంగా అలవాటు. చీనా, జపాన్ దేశీయులు అన్నం తినడానికి పెన్సిల్లలాంటి పుల్లర్ని పుపయోగిస్తారు! గారడీవాడు బంతుల్ని యెగురకొట్టినట్లుగా విస్తరిలోని అన్నపుమెతుకుల్ని నోట్లోకి గజగజా యీపుల్లలతో యెగురకొట్టుకుంటారట! ఈ అలవాటు క్రమంగా అక్కడకూడా తగ్గిపోతుంది. ధనికులూ, జరుగుబాటుగలవాళ్లూ చెంచాలు, శూలాలూ పుపయోగిస్తున్నారు. వీరలు చేతులనే ఉపయోగించుతున్నారు.

మన భోజనంలో ద్రవరూపంగా వుండేవి అధికంగా వాడతాము. అందుచేత కలిపి తినడానికి చెయ్యి వీలుగా కనిపించినా, అప్పుడే మన దేశంలోకూడా ధనికులు చెంచాలనూ, టేబులుమీద భోజనాలనూ ప్రారంభించేరు. క్రమంగా యీ పద్ధతులు వ్యాప్తిలోకి రాకమానవు. ప్రజాసామాన్యంయొక్క ఆర్థికసాంస్కృతిక పరిస్థితుల్లో బ్రహ్మాండమైన మార్పు రానిదే వారు తమ భోజనపద్ధతుల్ని మార్చుకోజాలరు.

వీరప్రజలు, కష్టజీవులు భోజనం చేయడాన్ని ఒక కళగా యెన్నడూ అభ్యసించినదిలేదు. ఏదేశంలో అయినా వీరిస్థితి ఒకటే. బ్రతికివుండి, కష్టం చేయడానికే వీరు తిండితంటారు.

ప్రభువర్గం, ధనికవర్గం, -వీరే భోజనం చేయడాన్ని కళగా వృద్ధి పరచినది! అంతేగాదు. వీరు జీవించడం భోజనం చేయడానికే.

పురాతనకాలంలో, కొద్దికాలాల్లో క్రిందటివరకూ యూరోపులో రాజులు భోజనం చేయడాన్ని వివరంగా వర్ణిస్తూ “యిలిన్” అనే రష్యన్ రచయిత రాసేడు. అది కొద్దిమార్పులతో మనదేశపు రాజులు, నవాబులు మొదలైనవాళ్ళకి వర్తిస్తుంది.

“దుర్గమప్రదేశాల్లో దుర్భేద్యమైన రాతిగోడలతో కట్టిన దుర్గాల్లో పుంటూ చుట్టూవున్న ప్రజలమీద అధికారం చెలాయిస్తుండేవాళ్ళు. ఆ రోజుల్లో ప్రభువులు. మైదానాల్లో. పర్వతాలమీద. నదీతీరాల్లో. యెక్కడ వీలైతే అక్కడ కోటలు నిర్మించుకొనేవాళ్ళు. యూరోపంతా చిన్నచిన్న ముక్కలుగా విభజించబడి. యీ ప్రభువుల పాలనలో వుండేది. ప్రజలలో చాలమంది రైతులు. వాళ్ళకి హక్కులేమీ వుండేవి గావు. కోటలో ప్రవేశించాలంటే. యిదుగో యీమెట్ల దారినే పైకి పోవాలి. ఇదే మేడమీది భోజనాలహాలు. ఒక్క కిటికీకూడా లేదే : అక్కడక్కడ గోడలో కంఠలకుకూడా దృఢమైన చెక్కలు బిగించే సేరు. బహుశా ఆనాటికి గజా అద్దాలు వుండివుండవు. బైట యెండగా వున్నా రోసంతా చీకటే. పగలే కాగడాలు వెలిగించవలసి వచ్చింది. అంత హాలులోనూ యెక్కడా ఒక్క కుర్చీ. టేబిలూ కూడా కనిపించదు. కొంచెం సేపట్లో సేవకులువచ్చి అక్కడక్కడ కొయ్య ఓమ్మలుపెట్టి, వాటిమీద పొడుగాటి చెక్కలమరుస్తారు. అవే టేబులైనా, పెంచీలైనా. కొద్దిసేపట్లో భోజనాలు అమర్చడానికి యేర్పాటు అయింది. ఆచెక్కమీదనే అక్కడక్కడ పుప్ప మరవల్నీ పెద్ద రాఛెల్నీ, రెండు కత్తుల్నీ వుంచుతారు. వేరే పెద్దపళ్లెములో గకరకాల మాంసాలు ఒక చోట వుంచుతారు. అతిథులతోకూడా రాజకుటుంబం ప్రవేశిస్తుంది. కోట ఆధిపతి, అతని కుమారులు, దగ్గరబంధువులు. సామంతులు. మిత్రులు. పరివారమంతా అంతక్రితమే వేలకిబోయి వచ్చేరు. పరివారమంతా విగ్రహపుష్టి గలవాళ్లే. పొడుగ్గా. బలంగా వున్నారంతా. గులాబీ చెక్కిళ్ళమీద బిరిగిగడ్డాలు దుబ్బుల్లా పెరిగి వున్నాయి. వారితో కూడా రెండు పెద్దకుక్కలు పులుల్లా వున్నాయి.

సరే, అంతా వచ్చి కూర్చున్నాక భోజనానికి ఉపక్రమిస్తారు. అదీయిదీ అందివ్వడంతో సేవకులకు ఊపిరి సలపడంలేదు. పెద్ద

పల్లెలోని యెలుగుగొడ్డు మాంసం ముక్కల్ని ఒకడు కత్తిమొన చివర గుచ్చి ఒక్కక్కరికే అందిస్తున్నాడు. కాస్సేపట్లో అది ఖాళీ. అదివి పంది మాంసం, రేళ్ళు, హంసలు, నెమిళ్ళు, రకరకాల చేపలు, పిటితో తయారైన పదార్థాలు చూస్తూండగానే మాయం ఐపోతున్నాయి. బల్లలచుట్టూ యెముకల పోగులు లేస్తూన్నాయి. అక్కడ కుక్కలు ఒక దాని నొకటి బుకాయిస్తూ, మూలుగుతూ, యెముకలు కటకట లాడిస్తూ న్నాయి.

ఆరోజుల్లో భోజనం చేయడమంటే మానవుడి దినచర్యలో చాలా ప్రధానమైనది : అందులోనూ ప్రభువర్గం, మరి : అంతా ముస్తగా తినే వాళ్ళే. వీళ్ళు పదార్థాల్ని ఖాళీచేస్తూంటే అందించలేక సేవకులు కాళ్ళు విరగదొక్కుకునేవారు. రొట్టెలు, కూరలు, పిండివంటలు, పళ్ళు, పప్పులు, వరసగా అన్నీ మాయమై పోతున్నాయి. అన్నట్లు, ముఖ్యమైనదాన్ని మరిచే పోయేం. మద్యం, సుమారు ఓ పీసాదాకా యీపదార్థాలతోబాటు “మద్యమధ్యే పానీయం”గా వాళ్ళగొంతుల్లోంచి దిగిపోయింది. భోజనా లైనాయి. అప్పటికే చాలమంది ఒళ్లు తెలియక క్రిందికి జారి, బెంచీలక్రింద దొర్లుతూ గురకలు పెడుతున్నారు. మరికొందరు ఆరుస్తున్నారు; యింకా కొందరు వికటంగా నవ్వుతూ, త్రుళ్ళుతున్నారు. పాపం, వాళ్ళకి చేతులూ, మూతీ శుభ్రపరిచుకొనేందుకు అవకాశమే లేదు. సేవకులే కొందరి చేతులూ, మూతులూ తుడిచేరు. మరికొందరివి కుక్కలేనాకి. శుభ్రపరిచేయి. ఈగందరగోళంలో కుక్కలు బాకా పడుతుంటే మేలుకొలుపులు పాడుతున్నట్లు వుండేది : ”

మన రోజుల్లోకూడా ధనికుల విందుల్లో యింతపనీ జరుగుతూనే వుంటుంది. నాగరికత ప్రబలినందువల్ల కొంచెం సున్నితంగామాత్రం వుంటాయి. యేర్పాట్లన్నీ.

తినడానికే బతికే మనుష్యుల విందులివి. ఓ ప్రక్క మామూలు ప్రజలు కడుపునిండా తిందేలేక బాధపడుతున్నారేందోవైపు యీ విందులు జరుగుతున్నాయంటాయి. ఓవైపు కలిమి, రేండ్‌వైపు లేమి. మన సమాజంలో యీ వైరుధ్యాలు హెచ్చిపోయినాయి.

సామాన్యప్రజల జీవితాల్లో మాత్రం మార్పులు కలుగలేదా? వీడల యిళ్ళలో లోహ పాత్రలే అప్పురూపంగా వుండేవి. అటువంటిది ఉత్పత్తి సాధనాలూ, శాస్త్రపిజ్జానమూ పెరగడంతో నేడు ప్రతి పేదవాని యింటి లోనూ రకరకాల లోహపాత్రలు వాడకంలాకి వచ్చినాయి. పింగాణీ, గాజు, మట్టిపాత్రలమాట చెప్పనే అక్కర్లేదు! అంతేగాదు. ఇంకా ఎంతో సుఖవంతంగా సర్వమానవులూ జీవించే అవకాశాలున్నాయి. లోకంలో వస్తూత్పత్తి కొద్దిమంది లాభాలకోసంగాక, ప్రజల వాడుకకే అనే సూత్రంమీద ఆధారపడినప్పుడే అది సాధ్యం ఔతుంది. ఆనాడే మానవ సమాజంలో “తినడానికే బ్రతుకుతున్నా” సోమరు యండరు. అదే నిజమైన మానవ సమాజానికి పునాది :

మనం ఆమాట యీమాట చెప్పుకుంటూ చాలమారం పోయేము. మన ప్రయాణం పూర్తి గావచ్చింది. అదుగో! ఆ గది ఒక్కటే మనం పరిశీలించవలసి వుంది. కదూ? నడవండి. అక్కడి విశేషాలుకూడా యిప్పుడే చూద్దాం.

పడక గది.

ఇదిగో, మన చివర మజిలీ! రోజూ నిద్రలేచినతోడనే మన నిత్యకృత్యం యిక్కడనే ప్రారంభమవుతుంది; మళ్ళీ రోజంతా యెక్కడవున్నా, యే పనిచేసినా రాత్రి యింటికివచ్చేక విశ్రాంతిగా నిద్రించేటందుకు యిక్కడికే వస్తాం.

ఇక్కడవున్న వస్తువులేమిటో పరిశీలించాలికదూ? ఒక పందిరి మంచం; దానిక్రిందనే మరొక చిన్నమంచం. వీటినిగూర్చి మన ముందు మజిలీలో కొంత ముచ్చటించేంకాదూ? మంచం మనదేశంలోనే గాక యెక్కడా కూడా ప్రతియింటికి విధిగావుంటుంది. ఎంత దీదలైనా పండుకునేందుకు కుండ, పండుకునేందుకు మంచంలేనిదే వుండటం. ఎవోచ్చి జరుగుటాటంటే ఖరీదైనమంచం, పందిరి, దోమతెరలు, యీ తతంగం అంతా వుంటుంది.

ఎదురుగా బేబిలూ, కుర్చీ. బేబిలుమీద పువ్వులుకుట్టిన తెల్లని గుడ్డ పరిచేరు; పైన అంతా అలంకరణ సామగ్రి నిండివుంది. మానవుడు అలంకార ప్రయుడు కదా, మరి! బట్టలు కట్టని స్థితిలోకూడా పూర్వం మానవులు పువ్వులతోనూ, పూసలతోనూ, రంగు మట్టితోనూ అలంకరించుకొనేవారు! రకరకాల అందమైన సీసాలలో తలనూనెలు, పరిమళద్రవ్యాలు, ఫేస్ పౌడర్లు, ఆద్దం, దువ్వెనలు, బ్రిష్లు, యింకా యెన్నెన్నో వున్నాయి. బేబిలు చొరుగుల్లోకూడా యీలాటి అలంకరణ వస్తువులే వున్నాయని మనకు తెలుసు. వీటినిగూర్చి మరొకసారి చెప్పుకుందాం.

ప్రక్కనే పెద్దబీరువా. మరొకవైపు బెంచీమీద రెండు మూడు పెట్టెలు. ఇదే సామగ్రి. వీటిలోవున్నవి బట్టలేకదూ? చూడండి. బీరువా తలుపుమీద యెంత పెద్దఅద్దం అమర్చేరో! ఆ గోడనుకూడ

ఒక నిలువుటద్దం వుంది. ఒక్క గదిలోనే తేబిలుమీద, బీరువా తలుపు లోనూ, గోడకూ, మూడు అద్దాలు. అబ్బా! మనకి అందచందాలంటే యెంత శ్రద్ధ: దీనికై ఎంత తాపత్రయం: ఉండాల్సిందే, మరి: ఏ సాధనాలూ లేకపోయినా వేలూ, లక్షలూ సంవత్సరాలక్రిందట మన పూర్వులు ఏంచేసేవారో తెలుసా: పువ్వులు, పూసలు, రంగులూకలూ దరించి, రంగులమట్టితో శరీరమంతా బొమ్మలువేసుకొని, వీటిలో తమ సొగసు చూసుకొని, మురిసేవారట: మరి, యింత నాగరికతా, సంస్కారమూ నేర్చిన మనం తాపత్రయపడ్డామంటే ఆశ్చర్యం యేముంది?

ఇంతకీ మనదేశం బీదది. ప్రజల్లో చాలమంది నిరుపేదలు. మనం చూస్తూన్న యీ అలంకారపస్తువులు ఎందరియిండ్లలోనో లేనే లేవు. పాశ్చాత్యదేశాల్లో సామాన్యకార్మికుని యింటకూడ యీ అలంకార సామగ్రి వుంటుంది. మనదేశీయులుకూడా తమ స్థితిగతులను బాగు పరుచుకోడానికి తీవ్రకృషి చేయాలి. తిండి, బట్టా వుంటేచాలు, అలంకార విలాసపస్తువులు అనవసరం.- అనే వైరాగ్యతత్త్వం చాలమంది నోట వింటుంటాము. మరికొందరికి అలంకరించుకోడంలో ప్రీతేగాని అనవసరమంటూనే చేస్తారు. ఇది పొరబాటు. అలంకరించుకోడం యెందువల్ల చేస్తారు, మానవులు: సున్నితమైన సౌందర్యాన్ని మనసారా ప్రేమిస్తాం గనుకనే దానికి యీ తాపత్రయమంతాను. విలాస సామగ్రి లకై మనదేశం యింకా యితరదేశాలమీద ఆధారపడి, యేటా కొన్ని కోట్ల రూపాయలను విదేశాలకు సమర్పిస్తుంది. ఈ ధనప్రవాహాన్ని ఆపడానికై రాజకీయ నాయకులు ప్రారంభించిన ఉద్యమంవల్ల వారి సిద్ధాంతాన్ని కొందరు పెడమార్గాల్లో పెట్టేరు. మనదేశంలోనే యీ బోగపస్తువుల్ని తయారుచేయడానికై పాటుపడాలేగాని వీటిని మానమంటే ప్రయోజనంలేదు.

అలంకారానికి మొదట కొవాల్సింది అద్దం. అందుకనే దీనికింత

ప్రాముఖ్యత. ప్రతియింటా జేబులలోనూ మొదలు నిలుపుటద్దలవరకూ రకరకాల సైజుల్లో యీ అద్దలు ప్రత్యక్షమవుతాయి.

పూర్వం అద్దలుండేవా ?

మనం చూస్తున్న అద్దలు కనిపెట్టి ఎంతోకాలం కానేలేదు. ప్రాచీనకాలంలో కంఠం, యిత్తడి మొదలైన లోహపుబిళ్ళలనే బాగా రుద్ది మెరుగుపెట్టి అద్దలుగా వాడేవారు. అనాటి ప్రాచీనపుటద్దలు యిప్పటికీ కొందరి యిళ్ళలో దొరుకుతాయి. మూకుడులా ఉబ్బెత్తుగా వుండే రేకులయితే ప్రతిబింబం మరింత స్పష్టంగా కనిపిస్తుంది. వెండితోకూడ యీ అద్దలను చేయించి, ధనికులు వాడుకొనేవారు.

ఇతే వీటికొక లోటుంది. ఇవి అస్తమానం కగ్గిపోతాయి. మళ్ళీ వాటిని బాగారుద్ది, మెరుగుతేవాల్సిందే. కగ్గడం అంటే యిదివరలో చెప్పేనుకదా? గాలి తగిలి యే లోహమైనా త్రుప్పుపడుతుంది. పై బాగంలో ఆలోహపు అక్సిడం పల్చిని పొరగా యేర్పడుతుంది. దాని వల్ల లోహఫలకం మీది తళతళపోయి కగ్గుతుంది. ఈలోపాన్ని తొలగించాలంటే ఉపాయమేమిటా? అవి ఆలోచించేరు.

లోహఫలకం మీద గాలి సోకకండా యేదో ఒక అచ్చాదనం కల్పించితే? సరే బాగానేవుంది గాని ప్రతిబింబాన్ని కనిపించకండా చేసే దైతే లాభమేమిటి? అందుకనే పారదర్శక పదార్థమైన గాజుతో యీ పొరను చేస్తే బాగుంటుందనుకున్నారు. మెరుస్తున్న లోహఫలకంమీద గాజును మూస్తే అద్దం బాగా వుంటుందని కనిపెట్టేరు. మనం పొదోలు చెడకండా అద్దం కిట్టించడం లేదా? అట్లే. ఫలితం గాజుబద్దం!

చాలా కాలంవరకూ అద్దాల్ని యీరీతిగానే చేసేవారు. లోహాన్ని యెంచడంలోనే వుంది. మజాఅంతా. లోహఫలకానికి గాజుమూసినా, గాజుకి ఓపైపు లోహపురేఖను వుంచినా ఒకటే గాదా? లోహాల్లో

కళ్ళా మెత్తనిదీ, చౌక అయినదీ, కాంతివంతమైనదీ ఏది? ఆలోహం రంగుగలదిగా వుంటే బాగా కనిపించదు. తెల్లగా, స్వచ్ఛంగా వుండాలి. వెండి, కాదు. ఇది ఖరీదైనదీ, గట్టిది కూడాను. తగరం! ఔను. ఇదే పర్లెనది. సరిగ్గా దీన్నే ఉపయోగించేవారు. గాజుపలకకి ఒక ప్రక్కను పర్లెని తగరపురేకును అంటించేవారు. ఇదే అద్దం!

అప్పటికి పాదరసం యొక్క ఉపయోగం తెలిసింది. దీన్ని కూడా అద్దాలు చేయడంలో ఉపయోగించవచ్చునని తెలుసుకున్నారు. పర్లెని తగరపురేకును గాజుపలకమీద కప్పి, దానిమీద పాదరసం పోసేవారు. తగరం కరిగి ద్రవరూపంలో గాజుపలకకి అంటుకుంటుంది. ఒకచోట దళంగానూ, మరొకచోట పర్లెగానూ రేకండా అంతటా సమానంగా యీ ద్రవం వుండేటట్లు చేస్తేనే అద్దం బాగా వుంటుంది. అందుకని గాజుపలకని కొంచెం వాలుగాపెడితే యెక్కువగావున్న ద్రవం జారిపోతుంది. గాజు పలకకు అంటుకొనివున్న ద్రవం అరి గట్టి పడదానికి సుమారు నెలరోజులుకూడా పట్టేది!

గాజుపలకకు ఒకపైపున పర్లెని లోహపుపూత చేయడానికి కళాయి పెట్టడం అంటారు. వెండి, తగరం, పాదరసం.- మొదలైన యే లోహంతోనైనా యీ “కళాయి” పెట్టవచ్చును.

“లీబిగ్” అనే శాస్త్రజ్ఞుడు యింకో మంచిపద్ధతిని కళాయిపెట్టడం కనిపెట్టేడు. గాజు పలకమీద వెండిద్రావకం పోసి, దానిని ఆరేటట్లు చేసేడు. పలుచని వెండిపూత గాజుపలకమీద నిలిచింది. ఇది పెచ్చులా ఊడిపోతుండేది. అందుకని దీనిమీద దళమైన రంగుపూసి ఆరబెట్టే వారు. రంగుపూతవల్ల వెండికళాయి రేచిపోకండా విలిచేది. ఈ అద్దాలు యెంతో చక్కని ప్రతిబింబాన్నిచ్చేవి.

వెండితో కళాయిపెట్టేపద్ధతి వచ్చేక మిగిలినవన్నీ పాతబడి పోయినాయి. ఇదెంతో సులభమైనదేగాక విరిపాయకరమైంది కూడాను.

పాదరసం మొదలైన విషతుల్యమైన రసాయనములతో పనిలేకుండా పోవడమేగాక యీ కొత్తవద్దతి కళాయి అధిక ఫలప్రదమైనదిగా ఋజువైంది. పాదరసంతో కళాయిపెట్టిన అద్దంకంటె వెండికళాయి పెట్టినది యెక్కువ కాంతినిస్తుంది. మామూలుగాచూస్తేనే యీ రెండింటికీ తేడా తెలిసిపోతుంది. పాదరసపు కళాయిపెట్టిన అద్దంలో నీడ కొంచెం నల్లగా, కాంతితరిగి వుంటుంది.

25 కొవ్వొత్తుల కాంతిగల దీపాన్ని పాదరసపుబద్దంలో ప్రతిఫలించజేస్తే, అది 16 కొవ్వొత్తుల కాంతిగలదిగా కనిపిస్తుంది. అంత కాంతిని యీ అద్దం ముంగేస్తుందన్నమాట :

అద్దాల్ని తయారుచేయడం యిప్పుడు అందరికీ తెలుసు. కొద్ది వందల సంవత్సరాల క్రిందట యిదొక బ్రహ్మవిద్య : మనదేశంలో యీ అద్దాల్ని చేయడం చాలకాలం క్రిందటే కనిపెట్టేరు. కాని యిది మనదేశంలో అంతగా అభివృద్ధిపొందలేదు.

యూరోపులో మొదట యీ “దర్పణ విద్య”ను నేర్పినవాళ్ళు యిటాలియనులు. ఆ రోజుల్లో యిటలీలోని ప్రతి పట్టణం ఒక్కొక్క స్వతంత్రరాజ్యంగా వుండేవి. వాటిలో వెనీస్ ఒకటి. ఇది ప్రపంచంలోని అద్భుతమైన పట్టణాల్లో ఒకటి. ఈ పట్టణం అంతా నీటిలోనే కట్టబడింది. నీడులన్నీ కాలవలే. బళ్ళు, యితర వాహనాలకి బదులుగా పడవలే నడుస్తాయి. ఈ పట్టణ వాస్తవ్యులు మంచి నావికులు; విదేశ వ్యాపారంలో ఆరితేరినవారు. తూర్పుదేశాలనుంచి సరకుల్ని కొని, యూరోపులో అంతటా విక్రయిస్తూండేవాళ్ళు. వెనీషియనులు అద్దాల్ని చేయడంలో కిటుకును నేర్చుకున్నారు. దీనిని యూరోపులో యింకెవరికీ తెలియనీయకండా దాది, దీనివల్ల వచ్చేలాభాన్ని తామే పొందాలని ఆలోచించేరు. ఇది మూడు శతాబ్దాలక్రిందటి మాట : చూసేరా : మూనపుడు మేధాశక్తితో యేర్పరచుకున్న సౌకర్యాల్ని స్వార్థంతో అందరికీ అంద

కుండా చేయడం జబ్బు యీనాటిది కాదు : ఈ వ్యాధి ప్రతిదేశంలోనూ, ప్రతి జాతిలోనూ వుంది : ఈనాటికీ.

వెనీషియన్ ప్రభుత్వం “మురానో” అనే ద్వీపం మీదనే అద్దాలను చేసే కార్మానాలను నిర్మించింది. పరిశ్రమ అంతా అక్కడే కేంద్రీకరించి, కార్మికుల్ని వాళ్ళ కుటుంబాల్నికూడా అక్కడే వుంచేరు. ఆ ద్వీపం దగ్గరికి యెవ్వరినీ బోసీయకండాను, అక్కడివారిని బైటికి పోసీయకుండాను దిట్టమైన కాపలా వుంచేరు. ఒకప్పు డీ ద్వీపంమీద నలభై పెద్దపాక్షరీ లుండేవిట : వాటిలో వేలకొలదిమంది కార్మికులు పని చేస్తూండేవాళ్ళు. వెనీసు అద్దాలు దేశదేశాల్లో ఖ్యాతిపొందినాయి. ఒక్క ప్రాన్సుదేశానికే యేటా 200 పెట్టెల అద్దాల్ని అమ్మేవాళ్ళుట : అక్కడ తయారయేవి ఒక్క అద్దాలేగాదు. రంగురంగుల గజా సామాను కూడా యెంతో పవితనంగా తయారు చేసేవారు. వెనీషియన్ గజాసామగ్రియొక్క ప్రఖ్యాతీ, పవితనం చాలదూరం వ్యాపించేయి. సున్నితమైన గజాతో యంత సున్నితంగా, సహజశైలితో లతలు, ఆకులు, పువ్వులు, నగిషీపని యెట్లా చేయగలరా : అని చూసేవారు ఆశ్చర్యపడతారు :

వెనీస్ రిపబ్లిక్ లో మురానో గజాపనివాళ్ళకి ఎంతో గౌరవం యిచ్చేవారు. ప్రభుత్వోద్యోగుల నా కాలంలో ఎంత గౌరవంగా చూసేవారో యీ కార్మికుల్ని అంత గౌరవంగా చూసేవాళ్ళు. మురానో ద్వీప పరిపాలన అంతాకూడా యీ కార్మికులచేత యెన్నుకోబడిన ప్రతినిధుల చేతుల్లోనే వుండేది : “స్పిరీ” అంటారు అక్కడి పోలీసుల్ని. ఈ పోలీసులంటే వెనీసు ప్రజలు భయభ్రాంతులై పోయేవారు. వాళ్ళంటే మురానోవాసులు లెక్కచేయరు. వీళ్ళమీద నా పోలీసులకు ఆధికారమే లేదు. ఇన్ని హక్కులున్నట్లు కనిపిస్తున్నా నిజానికి యీ కార్మికులు ఆ ద్వీపంమీద బైటిలన్నమాటే : వాళ్ళు ఆ దీవి వదలిపోతే

శిక్ష యేమిటో తెలుసా? మరణమే! ఆ పోయిన కార్మికుడేగాక వాని కుటుంబంకూడా యిట్టి క్రూరశిక్షకు పాత్రులవుతారు. తమ పట్టణానికి యీ గాజు వస్తువులవల్ల వచ్చే లాభాన్ని స్థిరంగా చేసుకోడానికి వెనీసు ప్రభుత్వం యెంత కఠిన నిర్బంధాల్ని ప్రవేశపెట్టినా, యీ కాచవస్తు నిర్మాణ రహస్యం దాగలేదు.

ప్రామ్మ చక్రవర్తికి యీ రహస్యాన్ని తెలుసుకోవాలనీ, దాని వల్ల తమ బొక్కసాన్ని నింపవచ్చుననీ ఆశ కలిగింది. సరే ప్రయత్నం లాంఛనమయ్యింది. వెనీసులోని ఫ్రెంచి రాయబారికి యీ యత్నంమీద వుండమని హుకుం జారీ అయింది. ఆ రోజుల్లో పరాసు మంత్రిగా “కోల్బర్ట్” అనేవాడుండేవాడు. అతడు ఛండేశాసనుడు. అతడు యిచ్చిన ఆజ్ఞాంక తిరుగేముంది?

ఫ్రెంచి రాయబారికి తెలుసు, యిందులోని కష్టం. ఆరోజుల్లో యంత్రాలు లేవు. పనిఅంతా చేతులతోనే నిపుణులైన కార్మికులు చేసే వారు. వారిని కొందరిని ఆదీనించి తప్పించి, ప్రామ్మకి కొట్టుకు రమ్మని మంత్రి కోల్బర్ట్ ఆజ్ఞ! వెనీషియన్ శిక్షస్మృతిలో ఒకసూత్రం వుంది :

“ఏగాజు పనిచేసినా పరదేశానికి పోతే అతన్ని వెంటనే తిరిగి రమ్మని అజ్ఞాపించాలి. ఈ హెచ్చరికనుకూడా అతడు ధిక్కరిస్తే అతని బంధువులను నిర్బంధిస్తారు. అంతకూ అతడు తిరిగి రాకపోతే రహస్య మార్గములద్వారా అతన్నిచంపడానికి యేర్పాట్లు జరుగుతాయి.”

ఈ సూత్రం మురానో కార్మికులు యెంతగా పాటిస్తారో అందరికీ తెలిసిందే. పోనీ యెంతో ప్రయత్నంమీద ఒకరిద్దరు కార్మికుల్ని ఆశపెట్టి తీసుకు పోగల్గినా, ఆ రహస్యం బైట పడకపోదు. రాయబారిగా వుంటూ తానదేశపు చట్టాలనే అతిక్రమించడం గౌరవప్రదం

కాదని అతడెరుగును. కాని, స్వార్థపరత్వం, ధనాశా దేనిని చేయించవు? దినాలు గడుస్తున్నాయి.

ఒకరోజు సాయంత్రం చిన్నపడవ ఒకటి ఫ్రెంచిరాయబారి యింటివద్ద ఆగింది. వెనీసు వీధుల్లో రోడ్లకు బదులు కొలువలుంటాయని చెప్పేనుగదూ? అంచేత బండ్లకు మారుగా పడవలే తిరుగుతూంటాయి, వెనీసు వీధుల్లో. ఆ పడవలనే “గంధోలా” లంటారు. దానిలోంచి ఒక వ్యక్తి దిగి రాయబారి యింట్లోకి పోయి చాలసేపు మంతనాలాడి బైటికి వచ్చేడు. అన్నట్టు ఒక సంగతి మరిచేను. అతడు చీకటి పడి వచ్చినా, నెత్తిమీద ముసుగు మరిచిపోలేడు. ఒకవేళ యెవరైనా చూచినా అతన్ని గుర్తు పట్టనేలేరు! అది మొదలుకొని యీ ముసుగు మనిషి తరచుగా రాత్రులు పచ్చి, రాయబారితో మాట్లాడి పెడుతుండేవాడు. ఆ కాలంలో ప్రభుసంతతివాళ్ళే రాయబారులుగా వుండేవాళ్ళు. ఈ ప్రభువులు మామూలు ప్రజలతో చనువిచ్చి మాట్లాడరు. వాళ్ళ కెంతో అభిజాత్యం! కాని, ఆఫ్రెంచి రాయబారి మాత్రం యీ సామాన్య వెనీషియన్-తో యెంతో అప్యాయత చూపుతూ, చెవులు కొరుకుతుండేవాడు. “వసుదేవుడు గాడిదకాళ్ళు పట్టుకున్నాడట!” కార్యసాధన చేయాలివస్తే యీ ప్రభువులు యేపనికేనా సిద్ధమవుతారు. మురానోదీవిలోని కార్థానాల్లో ఒకదాని కీతడు యజమాని. ఫ్రెంచి రాయబారి యిస్తానన్న లంచాని కాశపడి. యితడు తన పనివాళ్ళను కొందర్ని ప్రాన్సుకి పంపడానికి మంతనాలాడుతున్నారు.

ఈ గుసగుసల పర్యవసానంగా రాయబారినుంచి ఫ్రెంచిమంత్రికి రహస్యంగా జాబు వెళ్ళింది. నలుగురు కార్మికులు ప్రాన్సుకు రా సంగీకరించేరనీ, వారిని పంపడానికి యేర్పాట్లన్నీ జరిగేయనీ అజాబులో వుంది! కొద్ది వారాలు గడిచేయి. అదొక చీకటి రాత్రి. నల్లటి తెలు

దించబడిన గండోలా ఒకటి చల్లగా, మెల్లగా వెడుతుంది. వెనీసు నుంచి మురానోదీవికి. దానిలో కిమ్మనకండా కూర్చుని వున్నారు, యిరవైనలుగురు సాయుధులు. పడవ దీవిని సమీపించగానే యెవరో ఐదుగురువచ్చి వీరిని కలిసేరు. అందులో ఒకడు ముసుగుమనిషి! కొంచెంసేపు గుసగుసలు సాగేయి. ఏదో మూట అందుకున్నాడు ముసుగుమనిషి. కార్మికులు నలుగురూ పడవలోనికి యెక్కిరు. తెడ్లు కదిలేయి. మెల్లగా నయ్యమని నీటివి చీల్చుకుంటూ పడవ సాగింది. అద్దాలు చేసే నలుగురు వెనీషియన్ కార్మికుల్ని మోసుకుంటూ పడవ ప్రాన్సుకు సాగిపోయింది. సముద్రపు హోరులో తెడ్లు కదిలిన చప్పుడు యెవరికీ వినిపించనేలేదు.

కర్ణానాయకమానికి యీబేరంలో రెండువేల లైట్లు కిట్టుబాడైంది. అచీకల్లో అతని బోపీక్రింద దాచుకున్న మూటను యింటికి బోయి, గుప్తంగా భద్రపరచుకున్నాడు.

అద్దాల పనివాళ్లు పారిపోయిన సంగతి పైకి పొక్కిసరికే వాళ్లు పారిస్లో సురక్షితంగా అద్దాలు తయారు చేస్తున్నారు! పనంతా అంత కట్టుచీట్టంగా జరిగింది. పారిస్లోని వెనీసు రాయబారి పనివాళ్ళ కూపీ లాగడాని కెంతప్రయత్నించినా లాభం కలుగలేదు. చూడోకంటివాడికి కూడా వాళ్ళ వునికి కవిపెట్టడం సాధ్యం కానట్లుగా యేర్పాట్లు జరిగినాయి.

కథ యింతటితో ముగియలేదు. మురానో దీవికి దిట్టంగా కాపలా పెట్టేరు. ఇంతచేసినా మరికొద్దిరోజుల్లో యింకో నలుగురు పనివాళ్ళు కాపలావాళ్ళ కళ్ళలో దుమ్ముకొట్టి, మురానోనుంచి తప్పించుకునివచ్చి పారిస్ చేరుకున్నారు!

ఏళ్ళవత్తా కనుక్కోమని వెనీస్ ప్రభుత్వం తమ పారిస్ రాయబారిని తొందరచేసింది. ఫలితం తేలలేదు. చివరకి అతని అసమర్థతకి

విసిగి, స్వదేశానికి పిలిపించేరు. అతని స్థానంలో “చివిస్తీయానీ” అనే రాయబారిని నియమించింది, వెనీస్ ప్రభుత్వం.

ఈ కొత్తరాయబారి ఉద్దండుడు. ఇతడు కొద్దిరోజుల్లోనే కార్మికుల ఉనికి కనుగొని, వాళ్ళని తనయింటికి పిలిపించి మాట్లాడేడు. వాళ్ళనేరాన్ని క్షమించి, దండనలేకుండా చేయడమే గాక తగురీతిని బహుకరిస్తానని వాగ్దానం చేసేడు. వాళ్ళు తిరిగి స్వదేశానికి బోయేటట్లు చేయడానికి సామదానభేదోపాయాలు ప్రయోగించేడు.

కాని, పరాసుమంత్రి కోల్పోయే మాత్రం ఊరుకుంటాడా? వీళ్ళు ప్రాన్సులోనే వుండేటట్లు చేయడానికై అతడెన్నో ఆశలు కల్పించేడు. ఈ కార్మికులకి రాజభోగాలన్నీ జరుగుతున్నాయి. దివ్యభవనాల్లో ఉనికి, నౌకర్లు, పెద్దజీతాలు,—ఒకటేమిటి వాళ్ళు కోరినవన్నీ లేదనకండా జరుగుతుంది. ఈ కార్మికుల కుటుంబాల్నికూడా మురానోనుంచి తప్పించి, పారిస్ కి రప్పించేసేడు! వెనీస్ ప్రభుత్వం యీ కార్మికుల మీదా, వాళ్ళ కుటుంబాలమీదా, పారంట్లు జారీచేయించింది. కాని, వీళ్ళని పట్టుకోడం యెల్లాగ? తమదేశపు హద్దుల్లో వున్నవాళ్ళమీదే వాటి ప్రభావం. చివరకి “చివిస్తీయానీ” యీ కార్మికుల్ని పిలిచి, ఒక్కొక్కరికిమరువేల డ్యూకట్లు యిస్తానని ఆశ చూపేడు. రాజభోగాలనుభవిస్తూన్న యీ పనివాళ్ళు పారిస్ వదలడానికి అంగీకరించలేదు!

రోజులు, వారాలు, నెలలు గడిచిపోతున్నాయి. వీరు ప్రాన్సుకి వచ్చి పద్దెనిమిది మాసాలైంది. వెనీషియన్ చట్టాలు యీలాంటి ద్రోహాలకి మరణశిక్ష విధిస్తాయనే విషయాన్నే అంతా మరిచిపోయేరు.

1967 సంవత్సరం వచ్చింది. అది జనవరినెల. వెనీస్ కార్మికుల్లోకల్లా మంచిపనివాడు హఠాత్తుగా చనిపోయేడు. మరో యిరవై రోజుల్లో అద్దాలకి గాజుపోతబోసే పనివాడుకూడా పరలోకానికి వేంచేసేడు. విషప్రయోగంచేతనే వీరు మరణించేరని డాక్టర్లు స్థిరపరచేరు.

ఈసమయంలోనే మురానోనుంచి పారిపోయిన్నించిన మరిగద్దరు కార్మికులు పట్టుబడ్డారు. వాళ్ళకి మరణశిక్ష వేసేరు. పారిస్ లోని మురానో కార్మికులగుండెల్లో ఏరికి పట్టుకుంది. తమరివి స్వదేశానికి బోవిమ్మవి ప్రాదేయవడ నారంభించేరు. కోల్పోర్టుమంత్రి యిప్పడింకేమీ అభ్యంతర పెట్టలేదు. వారి ఆవసరంతీరింది. ఇంక వాళ్ళని వుంచడంఅంటే తెల్ల యేనుగును పేసడమే. వీరికోసం బోలెడంతఖర్చు అవుతూంది. ఇప్పుడు పీళ్ళులేకన్నా పనేమో సాగిపోతుంది. రహస్యం బట్టబయలైంది. పారిస్ లో తయారైన సుందరమైన అద్దాలు వెర్సేలిస్, ఫాంబెకాబ్లా, లఫ్రీ మొదలైన నగరాల్లో ప్రభువుల యిండ్లను ఆంకరిస్తూన్నాయి. ఫ్రెంచి సుందరులు పారిస్ అద్దాల్లో తమ ముఖాల్ని చూసుకుంటూ పొడరు అద్దకునేటపుడు, ఆ అద్దాల్ని చేయడానికి ప్రాణాల్ని అర్పించిన వెసీస్ కార్మికులను యెందుకు జ్ఞాపకం వుంచుకుంటారు. సామాన్య మానవులంతా తమకు ఊడిగం చేయడానికి జన్మించే రమకొనే ప్రభు వర్గం. వాళ్ళప్రాణానికి విలువనీయదు. ఈనాడు ధనికవర్గముకూడా పేద కార్మికులపట్ల అట్టి భావాన్నే చూపుతున్నారు. "ఏరు దాతేవరకూ ఓడ మల్లాయ. ఏరు దాతేక బోడిమల్లాయ" అనే సామెత విన్నారుగదా ? ఫ్రెంచి ప్రభుత్వం వెసీస్ కార్మికులపట్ల అట్లాగే ప్రవర్తించింది.

నేడు అద్దాలు యెంతోసులభంగా, చౌకగా తయారు చేస్తున్నారు. మేలిమిరకం అద్దాలు, ఎంతో చౌకగా చేయగలగడానికి యంత్రపరి శ్రమలే కారణం. శాస్త్రీయవిజ్ఞానం అభివృద్ధి బొందే కొద్దీ యిట్టి అలంకరణ సామగ్రి ప్రజాసామాన్యానికి అందుబాటులోకి రాకతప్పదు.

బెర్లియం, హాలండు అద్దాలు నేడు యెంతో స్రసిద్ధి పొందినాయి. ఈనాటి అద్దాలకీ వీటి ముత్తాతలవి చెప్పదగిన రోహపు అద్దాలకీ యెంత తేడావుందో చూచేరా ?

దేవతా వస్త్రాల కథ

దేవతావస్త్రాల కథ విన్నారుగదూ? మనమూ రోజూ వీటిని ధరిస్తూనే వుంటాం.

మనం ధరించే వస్త్రాలు పెట్టెల్లోనూ, బీరువాల్లోనూ, నిండుగా వున్నాయి. చొక్కాలు, లాగులు, కోట్లు, పంచలు, జాకెట్లు, యిట్లాగే రకరకాలు. ఎందుకివన్నీ? అని యెవరేనా అడిగితే ఏమంటావు? అంతా తొడుగుతున్నారు గనుక నాకూ కావాలని. అంతేనా?

మనదేశంలో శీతోష్ణపరిస్థితుల్నిబట్టి మనం పలుచని నూలు బట్టలనే ధరిస్తాం. అక్కడికి ఉక్కపోసి, చొక్కాను అస్తమానం విడుస్తూనే వుండాలి. శీతకాలంలో చలికిమాత్రం బట్టలు ఎక్కువగా ధరించాలి. అరోజుల్లో, ఉన్నిదుస్తులుకూడా కావాల్సి వస్తుంది.

యూరోపు మొదలైన శీతలదేశాల్లో ఒకదానిమీద ఒకటిగా నాలుగైదు రకాల దుస్తులు వేస్తారు. వత్తదారణలో కూడా ఆయాదేశాల అలవాట్లు కొంతవరకు శీతోష్ణపరిస్థితుల్ని బట్టే యేర్పడినాయి.

దుస్తులు మనల్ని వెచ్చగా ఎందుకుంచుతాయి?

చలి తీరడానికి ఏం చేస్తాం? చొక్కా, కోటు వగైరాలు తొడిగి, యింకా అవసరమైతే పైన శాలువా కప్పుకుంటాముగదూ? ఈ బట్టలు మనకి వేడిమిని యిస్తున్నాయా? కాదు. మన శరీరమే దుస్తుల్ని వెచ్చగా పుంచుతుంది! నమ్మకం లేదుకదూ? ఐతే దుస్తుల్లో వేడిమి వుండడానికి అవేమైనా కుంపటా ఏమిటి? కాదు. కాని, మన శరీరం కుంపటిలాంటిదేనని యిదివరలో చెప్పేనుకదూ? అందుచేతనే మన శరీరములోని వేడివల్లనే దుస్తులుకూడా వెచ్చగా వుంటున్నాయని తెలుసుకోండి.

మన శరీరానికి కూడా బొగ్గు వేస్తూంటాం. అదే ఆహారం : నిప్పు మాత్రం కనిపించదు. మన శరీరంలో కూడా ఒకరకమైన అదృశ్యాగ్ని వుండనే వుంది. శరీరం మీద చెయ్యి వేస్తే మీకే తెలుస్తుంది, వేడి వున్నదీ లేవిదీ ?

శరీరంలోని వేడిమికంటే మన చుట్టూవున్న వాతావరణం చల్లగా వుంటే ఏం జరుగుతుంది ? మనవేడి పైకి బోయి, చుట్టూవున్న వాతావరణాన్ని వేడి చేస్తూంటుంది. ఈవిధంగా ఐతే మనం ఎంతో వేడిమిని కోల్పోతుంటాం. ఈ వేడిమిని యిచ్చినందువల్ల మనశరీరం లోని శక్తికొంత ఖర్చు అవుతుంది. దాన్ని పూడ్చుకోవాలంటే ఎంతో ఆహారం కావాల్సి వస్తుంది. కుంపటి బాగా మండుతూంటే కొద్ది సేవల్లానే దొగ్గులు నుసిగా అయిపోవు ? అట్లాగే నన్నుమాట.

మనలోని వేడిమిని అనవసరంగా పైకి బోనీయకండా నిలిపి వుంచితే కొన్ని లాభాలున్నాయి. దానికి ఉపాయం ఏమిటి? చిన్నయిల్లు నిర్మించుకున్నా మనుకోండి. అందులో వుంటే వెచ్చగా వుండదూ ? ఎందువల్ల ? బైటి వాతావరణాన్నంతా వేడిచేయడానికి మారుగా మన శరీరాలు నాలుగు గోడల మధ్యనున్న ప్రదేశాన్నే వేడిచేస్తాయి. ఒకే గదిలో యెక్కువమంది వుంటే త్వరలోనే గదంతా వేడిగా, ఉక్కుగా వున్నట్లుంటుంది కూడాను.

శీతకాలంలోనే బైట వాతావరణం మన శరీరాలకంటే చల్లగా వుంటుంది. వేసవిలో అట్లు గాదు. అందుకనే వేసవిలో యింటిలో వుండి శరీరోష్ణాన్ని కాపాడుకొనక్కరలేదు.

ఇంటిలోపల ఖాళీని మాత్రం నిరంతరం వేడిగా వుంచాలంటే మన శరీరాలకి ఎంతో కష్టం. అందుకని యింకా మన చుట్టూవున్న ఖాళీ ప్రదేశాన్ని తగ్గించుకోవాలి. ఇదెంత తక్కువగా వుంటే మనకి అంత

లాభం. ఈ ఉపాయాన్నికూడా మానవులు ఆవలంబించుకూ వచ్చేరు. మనం ధరించే దుస్తులు యిందుకే వుపయోగిస్తున్నాయి.

దుస్తులు చేసే పనేమిటి ?

మన శరీరాన్నుంచి బైటి వాతావరణావికంతకీ వేడిమి పోకండా దగ్గరలోనే నిలిపి వుంచుకున్నాయి. పూర్వంలో తోళ్ళు ధరించేటప్పుడు కూడా యింతే. ఈ నాడు మనం యెంతో అందమైన, సున్నితమైన దుస్తులు ధరిస్తున్నాం. కాని ఉపయోగం మాత్రం రెంటికీ ఒకటే.

గాజుతో బట్టలు నేస్తారా ?

అః! గాజుతో నేసిన బట్టలు శరీరాన్ని యెంతో వెచ్చగా వుంచుతాయి : కాప్రజ్జులిటీవలనే గాజుతో సన్నని దారాలు తీసి, దానితో బట్టలు నేయడం కనిపెట్టేరు. అవి యెంతో మెత్తగా, సన్నగా, అందంగా వుంటాయట! పైపెచ్చు వీటిలో వెచ్చగా వుండే గుణంకూడా ఎక్కువ: ఎందువల్లనో తెలుసా? గాజులోంచి వేడిమి ప్రసరించదు. గాజు, తోలు, ఉన్ని, - యివన్నీ వేడిమిని తమలోంచి ప్రవహించనీయవు.

మూడు పలుచని చొక్కాలు ఎక్కువ వెచ్చగా వుంచుతాయా? మూడిటి దళసరీపున్న ఒకే చొక్కాయా ?

మూడు పలుచని చొక్కాలు ధరిస్తేనే యెక్కువ వెచ్చగా వుంటుంది!

ఎందువల్ల? వెచ్చగా వుండేపని చొక్కాలది గాదని చెప్పేను గదూ? మన శరీరమే చుట్టూవున్న వాతావరణాన్ని వెచ్చచేస్తుంది. అసలు గాలి వుండే అది మంచి ఉష్ణవాహకంగాదు. గాలిలోంచి వేడిమి అంత త్వరగానూ, బాగాను ప్రసరించదు. చొక్కాకూ మన శరీరానికి మధ్య

గాలిపొర యేర్పడుతుంది గదా. ఈ పొరే మనశరీరంలోని వేడిమిని పైకి పోకండా కాపాడేది. మూడు చొక్కాలు తొడిగితే మన శరీరం చుట్టూ మూడు గాలి ప్రాకారాలు, పొరలు ఏర్పడుతాయి. ఒకే చొక్కా, ఎంత దళసరిదైనా సరే, తొడిగితే ఒకే గాలిపొర యేర్పడుతుంది. అందుచేతనే మూడు చొక్కాలు తొడిగితేనే యెక్కువ వెచ్చగా వుంటుంది.

గాలితో గోడలు కట్టగలమా ?

గోడలు రాతితోనో, యిటుకతోనో పుట్టితోనో కట్టగలం. గాలితో గోడలు కట్టడం ఎట్లా ? అసలు గాలి మనకి దొరికితేగాదూ, గోడలు కట్టడానికి !

చొక్కా-తొడగడమంటే మన శరీరం చుట్టూ గాలిప్రాకారం నిర్మించడమని చెప్పేనుగదా ? అట్లాగే గోడలు కట్టడంకూడ మనచుట్టూ యింకో గాలిప్రాకారాన్ని కట్టడానికే. మొదట్లో మానవులు యిండ్లు కట్టడంనేర్చినపుడు వాటిని దొంగలనుండి రక్షించుకోవడానికే కట్టలేదు. బైటి చలిగాలినుంచి రక్షించుకోడానికే యిట్లు కట్టుకున్నారు.

ఇండ్లకుచుట్టూ యిటుకగోడను పెట్టడంవల్ల బైటి వాతావరణాన్నించి మనల్ని పేరుచేసుకుంటున్నాం. కుండలోనీరు వేసవిలో యెంతో చల్లగా వుంటుందికదా ? అట్లే యిటుకలతోకట్టిన యిల్లుకూడా చల్లగా ఉంటాయి. ఎందుకోతెలుసా ? ఇటుకలో అణువులమధ్య యెంతోగాలి యిమిడివుంటుంది. ఇది యిటుకగోడను చల్లగా వుండుతుంది. గాలితో గోడనుకట్టినా, గోడలో గాలివివుంచినా, ఆగోడలు యింటిని యెప్పుడూ సమశీతోష్ణంగా వుంచుతాయి. ఈసంగతిని కవిపెట్టిన శాస్త్రజ్ఞులు యిప్పుడు గాలితో గోడలు కట్టుతున్నారు !

గాలి పుండేటట్లు గోడలు కట్టాలంటే రెండు పద్ధతులున్నాయి. పలుచని రెండుగోడలను మధ్య భాగీ పుండేటట్లు కట్టడం ఒకపద్ధతి; రెండోది గుల్లగావుండే యిటుకలతో గోడకట్టడం. గుల్లయిటుకలతో కట్టిన గోడల్లో మధ్యమధ్య యినుపస్థంబాల్ని పుంచుతారు బలం కోసం. ఇట్లాంటి యిందలను సోవియటురష్యాలో యెక్కువగా నిర్మిస్తున్నారు. చలిదేశాలకేగాక యిట్టియిళ్ళు వేడిదేశాలకికూడా యెంతో తగివుంటాయి.

ఇందలను కట్టడంలో శీతోష్ణపరిస్థితులను బట్టి కట్టుకుంటాము. మనది ఉష్ణదేశముగాన వీలైనంత తెరపిగా గాలి వచ్చేటట్లుగా యిళ్ళను కడతాము. కిటికీలు ఎక్కువగా పెట్టడం, గాలివీచువైపుగా యింటి ముఖం పెట్టడం మన అలవాటు. అదీగక కిటికీలకు అద్దాలతలుపులు వగైరాలు ఆపసరంలేదు. శీతలదేశాల్లో ప్రతి కిటికీకీ, ద్వారానికీ, మామూలు తలుపులేగాక అద్దాలతలుపులుకూడా వుంటాయి. ఇంటిని వెచ్చగా పుంచడం యెట్లాగ? అనే వాళ్ళ తాపత్రయం: ఆదేశాల్లో పెద్ద నెగడిలేని యిళ్ళను చూడము. భగభగమండే నెగడిదగ్గర కూర్చున్నా తలుపులన్నీ మూస్తే కావి చలితీరని దేశాల్లో ప్రజలు తమకాలాన్నంతనూ యింట్లోనే గడుపుతారు. మనమో? దినంలో చాలాభాగం ఆరుబైటనో, చెట్లనీడనో, ఆరుగులమీద బహిరంగంగానో కూర్చుని గడపగలం.

ఆర్ధపుతలుపులవల్ల యింకో ప్రయోజనం వుంది. దుమ్ము, ధూళి లోనికి రానియక యింటిని వెలుతురుగా పుంచగలదు. గాన యిప్పుడు మన దేశంలోకూడా పెద్ద భవనాలకు అద్దాల తలుపులను కూడా పెడుతున్నారు.

వేసవిలో ఉన్నిదుస్తులను ధరిస్తే ?

ఉన్నిలోని యేసెలు ఒకదాని కొకటి అంతరంలేకుండా అదుము కనే స్వభావం గలవి. వీటిలోంచి గాలి అటుయిటు పోలేదు. అందువల్ల

ఉన్ని దుస్తులు ధరిస్తే ఉక్కగా వుంటుంది. మన శరీరాన్నుంచి ప్రతి క్షణం చెమట ఆవిరి రూపంగా పైకి పోతుంటుంది. దీనిని పోనీయక అడ్డగిస్తే ఉక్కగా వుండడమేగాక అనారోగ్యకరం కూడాను. ఉన్ని తడిస్తే త్వరగా ఆరదు. శరీరంమీద చెమటను యిది పీచుకున్నపుడు, ఆరక, ముక్కిపోయి దుర్వాసన బైలుదేరుతుంది. అందుకనే చెమట పట్టే వాతావరణంలో ఉన్ని దుస్తులు వేయకూడదు. వేసవిలో అందుకనే ప్రత్తితో చేసిన దుస్తులనే ధరించాలి. ప్రత్తిబట్టలు చెమటను వెంటనే పీల్చి, మళ్ళీ త్వరలోనే ఆరిపోతాయి. గాలిని ధారాళంగా సోకనియ్యడానికి పీలుగా వుండేటట్లు నేసిన గుడ్డలనే యీ కాలంలో ధరించడం మంచిది.

లోపలి దుస్తులు ధరించడం అవసరమా ?

లోపలి దుస్తులు, వెలుపలి దుస్తులు ధరించే అలవాటు శీతల దేశాలలోనిది. రెండుమూడు పొరలుగా దుస్తులు ధరిస్తే యెక్కువ వెచ్చగా వుంటుందని చెప్పేనుకదూ? అందుచేతనే శీతలదేశాల్లో రెండుమూడు దుస్తుల్ని ధరిస్తారు. అదీగాక ఆ వాతావరణంలో స్నానం తరుచుగా చేయరు; బట్టలు మార్చడంకూడా అరుదే. ఒకటి రెండు శతాబ్దాల క్రిందటి వరకూ యూరోపులో ప్రజాసామాన్యం బట్టలు మార్చడం యెరుగదు. వుండేది ఒకే జత. దానిని చిరిగిపోయేవరకూ ధరించడమే. దరిమిలాను పారిశుధ్రతకోసం క్రమంగా బట్టలు మార్చడం వచ్చింది. సంపద పెరిగితేనే యిది సాధ్యం అవుతుందని చెప్పేనుగదూ? యూరోపు సంపద పెరిగింది రెండు శతాబ్దాలలోపునే.

వేడిదేశాల్లో అట్లాగదు. స్నానం, బట్టలు మార్చడం ప్రాచీనం భించి యెన్నో వేల సంవత్సరాలైంది. మన దేశీయులు, అదీగాక ప్రత్తి

మొదలైనవి మనకు పండుతాయి. వీటితో బట్టలునేసే పద్ధతి ప్రాచీనమైనది. అందువల్ల నూలుబట్టలు కనీసం రెండు జతలేనా పేదసాంబంధరికి లభించే అవకాశాలుండేవి. యంత్ర పరిశ్రమలు లేనప్పుడే మన దేశంలో రాట్నంమీదనూ, మగ్గంమీదనే కావలసిన వస్త్రాలు తయరయ్యేవి. బట్టలు మార్చడం, స్నానం చేయడం.- మన దేశంలో ఒక ప్రాచీన ఆచారం అయింది. నేడు ధరించిన పంచ, ఉత్తరీయం ఉతికి ఆ మర్నాడు ధరించే అలవాటు నేటికీ వల్లెటూళ్ళలో వుంది.

క్రమంగా మనం కూడా చొక్కాలు, లాగులు, కోట్లు, పంట్లు ములు ధరించడం పరిపాటైంది. వీటిని రోజూ ఉతకడం సాధ్యంకా అందుచేత లోపలిదుస్తులు (అండర్ వేర్) ధరించడం కూడా అలవాడేసుకున్నాం. చిన్నలాగు, బనియన్, యివే లోపలిదుస్తులు. ఉత్తరీయం నుండి వెలువడే మురికి, చెమట మొదలైనవి పీటికే సోకుతాయి. వీటిని విత్యమూ మారిస్తే పైదుస్తుల్ని రెండు మూడు దినాలవరకు మార్చనవసరం వుండదు.

దక్షిణాదినికంటే ఉత్తరాదిని దుస్తులు అలస్యంగా మారుస్తావలానులు మొదలైనవాళ్ళు అవేబట్టలతో యిరవైదినాలు, నెలకూ వుంటారు. స్నానం ప్రతీదినమూచేసే అలవాటుకూడా వాళ్ళకి వుండదు. ఇప్పుడుకూడా ఆక్కడి ప్రజాజాహుళ్యం యింతే.

ఉన్నిదుస్తులు ఉతకడం యెట్లా ?

మామూలు ప్రత్తితోనేసిన గుడ్డలకివలె ఉన్ని దుస్తుల్ని తరచు ఉతకవడం, రాతినిబాదడం, ఉడకబెట్టడం కూడదు. ఎందుకనో తెలుసా? ప్రత్తిలోని యేసెలు మృదువుగా, మెత్తగా వుంటాయి. ఉన్ని అట్లుగాక గరుసుగావుంటుంది. ఆకురాతిముళ్ళలాంటి ముళ్ళతో వుంటాయి. ఉన్నిని

వేడినీటిలో ఉడకబెడితే ఆ ముళ్ళు గరునెక్కి ఒకదానినొకటి కరచిపట్టుకుంటాయి. ఏసెలన్నీ ఒకటిగా అట్టగట్టిపోతాయి. అందుచేతనే ఉన్ని గుడ్డలను మరిగే నీటిలో వేయరాదు. 140% ఫారన్ హీటు కంటే హెచ్చువేడి వాటికి తగులనీయరాదు. నీరు ఆపిరిఅవడం 212% ఫారన్ హీటు వరకు వేడెక్కితేనే. వేడినీటినిబోసి. సబ్బుతో ఉతికితేదాయి: వీటిని అరబెట్టడంకూడా జాగ్రత్తగానే బెట్టాలి. ఇత్తీ చేసేటప్పుడు కాలు తూన్న పెట్టెతో తోమరాదు. ఉన్నిదుస్తుమీద తదిగుడ్డను పొరలుగా కప్పి. దాని మీద యిత్తీపెట్టెతో తోమాలి.

రిష్యామొదలైన శీతలదేశాల్లో కొన్నిజంతువుల చర్మాలన్నీ వాటి బొచ్చుతోసహా బాగుచేసి ధరిస్తారు. ఇది యెంతో ఖరీదుపెట్టి కొంటారు. అక్కడ చేతులకు, కాళ్ళకూకూడా ఊలుతోచేసిన తొడుగులు ధరించక పోతే. చలికి వాళ్ళవ్రేళ్ళు పగిలి. బిగుసుకుబోయి. పనికిరాకుండా చచ్చి పడిపోతాయి. వాళ్ళ వేషధారణ అంతా “అనవసరమైన ఆధునిక నాగరికత” అని కొట్టిపారవేయరాదు. దేశకాలపాత్రలనుబట్టియే వేషధారణ వుంటుంది.

మనం బహుకొద్ది దుస్తులతో జీవయాత్రను వెళ్ళబుచ్చగలం కాని శీతలదేశాల్లో ఉన్నికోట్లు, రగ్గులు పగైరాలు ఎన్నో కావాలిగదా! వాటిని జాగ్రత్త పెట్టడానికి మనగదిలోని చిన్నబీరువావంటిది చాలదు. దుస్తుల్ని మడతబెట్టకండా ఆబీరువాల్లో వ్రేలాడదీయవచ్చును. వాటిని ‘వార్డు-రోబ్’ అంటారు. ఇవి ఎంతెంత పెద్దవైనా వుంటాయి. కొన్ని మన గదులంత వైశాల్యంగా. అయిదారుగురు పుసుష్యుల దాగుకొనేటంత పెద్దదిగా కూడా వుంటాయి! చిన్నపిల్లడు కూర్చోడానికే చాలనంత చిన్నవీ వుంటాయి.

ఇంకా మనం పరిశీలించాల్సినవి యెన్నో మిగిలిపోయినాయి. ఇప్పటికే చాలాఅలస్యం అయింది. ఇవిగో బీరువాల విండా యెన్నో

